



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.

Supplement-Heft III (zu Band XI)
der
Zeitschrift für österreichische Volkskunde.

Weihnachtsgebäcke.

Eine vergleichende Studie der germanischen
Gebildbrote zur Weihnachtszeit.

Von

Dr. Max Höfler

Hofrat, in Tölz (Oberbayern).

Mit 13 Figurentafeln (69 Abbildungen).

Preis: 3 Kronen.

Für Mitglieder des Vereines für österreichische Volkskunde bei Bezug
durch die Vereinskasse, Wien, I/1. Wipplingerstraße Nr. 34: **2 Kronen.**

Wien 1905.

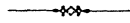
Verlag des Vereines für österreichische Volkskunde.
Kommissionsverlag: Gerold & Ko., Wien, I. Stephansplatz Nr. 8.

Buchdruckerei Helios, Wien.

Zeitschrift

für

österreichische Volkskunde.



Organ des Vereines für österreichische Volkskunde in Wien.

Redigiert von

Dr. Michael Haberlandt.

Supplement-Heft III

zum XI. Jahrgang 1905.

Mit 13 Figurentafeln (69 Abbildungen).



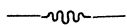
Wien 1905.

Im Selbstverlage des Vereines.

Kommissionsverlag: Gerold & K o., Wien, I. Stephansplatz Nr. 8.

Buchdruckerei Helios, Wien.

Weihnachtsgebäcke.



Eine vergleichende Studie der germanischen
Gebildbrote zur Weihnachtszeit.

Von

Dr. Max Höfler

Hofrat, in Tölz (Oberbayern).

Mit 13 Figurentafeln (69 Abbildungen).



Wien 1905.

Verlag des Vereines für österreichische Volkskunde.

Kommissionsverlag: Gerold & Ko., Wien, I. Stephansplatz Nr. 8.

Buchdruckerei Helios, Wien.



Die heutige Weihnachtszeit (mhd. wînnacht, wîhen nahten, wienachtis tac, wînachtes nacht) hat im deutschsprechenden Volksmunde verschiedene Namen, so in Bayern-Österreich: Mettennacht (matutina, scil. hora, Klostersausdruck für Frühmesse); Tirol: Heilige Zeit (im heiligen Monat; ahd. Heilag-mānoth = Dezember, der erst durch Karl den Großen diesen Septembarnamen erhielt), Hochenzeitentag, Bêchel- (Berchtel-, Perchten-)Tag (siehe Z. d. V. f. V. K. 1904, 257); Schweiz: Opferkindlitag; Westfalen: Wurstabend. Ganz modern ist erst seit der Reformation der Christtag (im Christmonat); englisch christmas (Christmesse) auch Nut-crack-Night = Nußknackernacht. Nüsse und Äpfel werden dort ins Feuer geworfen, die Nüsse auch mit den Zähnen aufgeknackt. (Hazlitt, National Faiths and Popular Customs I, 118. Die Nußknackerfiguren spielen auch auf dem Münchner Christkindlmarkt noch heute eine Rolle.)

Die nordischen Völker haben: Pommern: Jul (eine aus Schweden oder Dänemark entlehnte Bezeichnung); Schweden: Jul, Juldagen, Julhelg, Jul-högtid (Jul-Hohezeit); Dänemark: Herren-Fodselsfest (Herren-Geburtsfest); daenisch: höggü-nott (Hohe Nacht), angelsächsisch: hauku-not, that er midsvetrar nótt (Feilberg², 335); schwedisch: midwintersnatten; altfriesisch: midwinter (Mitte des Winters); angelsächsisch: módraniht = der Mütter Nächte. Der Heilige oder Christabend, das heißt der Abend vor Christi Geburtstag heißt in Hamburg Karst (Kaß)-Abend (Christabend), im Saterland und im Oldenburgischen Voll- oder Dickbauchsabend, sonst an verschiedenen ostdeutschen Orten Lange Nacht; im tirolerischen Pongau Rumpelnacht,*) in Schweden Jul-afton (Julabend), bei den Letten bluckuwackars (Blocksabend). In den slawischen Gebieten ist neuslawonisch badnik = vigiliae, Christabend; serbokroatisch badnjak = Weihnachtsabend; tschechisch štedrý večer = largus vesper; polnisch szczodry dzień = largum sero; neuslawonisch und serbokroatisch findet sich auch božič, bulgarisch

*) Rumpel und Lärm entsprechen der süddeutschen „Metten“ (hora matutina), welche weihnächtliche Nachtmesse mit volksüblichem Lärm zur Vertreibung der bösen Geister verbunden war.

božičū = Weihnachten und auch Julblock, Weihnachtsklotz (darüber unten noch mehr. Siehe R. Meringer, Wörter und Sachen in Indogerman. Forschungen, Zeitschr. XVI, 1, 2, 1904, S. 152 ff.).

Aus diesen auf germanischem Boden findbaren Bezeichnungen ergibt sich, daß es sich beim Weihnachtsfeste ursprünglich um eine abendliche, beziehungsweise nächtliche Feier handelte. In der indogermanischen Urzeit zählte man nach Nächten statt nach Tagen.

Das altfranzösische Nouël oder neufranzösische Noël entspricht dem römischen natalis, scil. dies Domini; mittellateinisch findet sich auch: dies luminarium (Lichtertag) und mit Beziehung auf Christus: natalis (dies) solis invicti. Schon die Christen der ersten Jahrhunderte hatten eine private Geburtstagsfeier; denn Tertullian († 230) spricht von »Oblationes pro natalitiis annua die facimus« (de corona militis c. 3). Seit dem Jahre 354 wurde auch der Geburtstag (dies natalis) Christi in Rom gefeiert, und zwar am Tage des jüdisch-babylonischen Festes der neuaufgehenden Sonne, das heißt, in der Wintersonnenwende (Tylor: Die Anfänge der Kultur, II, 298; Tille, Deutsche Weihnachten, 3; Feilberg², 269.) Nach dem sogenannten Nativitätsstil der Kalendermacher war demnach der 25. Dezember ein Neujahrstag, weil mit dem natalis dies solis invicti (Christi Geburtstag) das Jahr der Christen beginnen sollte. Klemens von Alexandrien tadelte aber allerdings schon um 200 das Forschen nach Christi Geburtstag als unfruchtbares Bemühen. »Niemand weiß den Tag der Geburt Christi,« dieses Wort des Bischofs Jakob von Edessa (7. Jahrhundert) gilt heute ebenso noch.

Mit der Feier des Geburtstages Christi am 25. Dezember lehnte sich das Christentum an die jüdische Geburtstagsfeier des babylonischen Gottes Tammuz an. »An ihm fand in Babylonien die Totenklage um Nergal (= Sommer- und Herbstsonne) statt, womit aber zugleich das Zurweltkommen des zarten Frühlingsknäbleins (Neujahrskindes), des Tammuz, begrüßt wurde . . . So setzten auch die über alles dem Sonnenkult ergebenen Babylonier den Wechsel der Jahreszeiten, die Sonnenwendperioden, in Mythologie um.« (Prof. Hommel.) Durch das jüdisch-christliche Kalendertum der Römer kam dann die Weihnachtsfeier als Geburtstag Christi zu den Germanen, welche in der Mittwinterzeit ein Totenfest hatten zum Saatsegen. Das jüdisch-christliche Weihnachtsfest, das im Mittelalter zum Neujahr wurde (selbst im alten christlichen Island nach Hazlitt, II, 671), mag wohl den Sonnenkult der Babylonier als seine erste Quelle gehabt haben, während in Deutschland von diesem Sonnenkult in der Mittwinterzeit soviel wie nichts zu finden ist.

Die Bezeichnungen Wintersonnenwende, Winterweihnachten, Sonnenradfest (daen. solhverv) sind nur auf Gelehrteneinfluß zurückzuführen; die genaue Bestimmung der Tag- und Nachtgleiche und des Tages der Sonnenwende konnte auf germanischem

Boden nur durch die Bekanntschaft mit dem altrömischen Kalender ermöglicht gewesen sein; vor der Berührung der Germanen mit den Römern, die nach dem Sonnenjahre rechneten, und längst vor Einführung des Christentums gebrauchten die Germanen sicher sehr weit ausgreifende Zeitbestimmungen für ihre Jahresfeste. Tylor (l. c.) nimmt an, daß in Rom das Fest der neuaufgehenden Sonne, das heißt, der Wintersonnenwende, am 25. Dezember unter Kaiser Aurelian zirka 273 n. Chr. aufgekommen sei.

In die fröhliche Feier der Geburt Christi, die also mit dem altrömischen Feste der Wintersonnenwende und dem jüdisch-babylonischen Tammuz-Feste zusammenfiel, waren aber damals schon eingebettet (nach Meyer, *Mythol. d. Germanen* 326) die ausgelassenen Tage der heidnisch-römischen Brumalien und die Saturnalien und das (südliche) Aussaatfest samt den lustigen Kalenden (*calendae* s. dies anniversarii; prov. *chalendes*, *chalendae*; böhm. *koledas* = Weihnachtslieder).

»In keine Stelle des altgermanischen Festwesens drangen fremde Festgebräuche und Festanschauungen massenhafter und tiefer ein, als in die Mittwinterfeier. Sie ist förmlich bedeckt damit, und nur hie und da lugen echt germanische Bräuche aus der dichten, sei es heidnisch-, sei es christlich-römischen Verhüllung hervor.« (Meyer l. c.) Der bodenständige Teil des germanischen Volkes mußte aber trotz der Einführung des römisch-christlichen Kalenders bei dem durch Klima und Boden bedingten germanischen Wirtschaftsneujahr bleiben, das mit dem Schlusse der Weidezeit (»Auswärts«) oder mit dem Beginne der Stallfütterung (»Einwärts«) seinen Anfang, je nach Örtlichkeit und Jahrgang also einen sehr dehnbaren Zeitraum hatte.

Daß das nordgermanische Julfest, das von vielen Volkskundforschern so oft als echt germanisches Sonnenradfest — aber mit Unrecht — angenommen wird, seinen Namen vom Wiederaufsteigen des Sonnenrades habe (jul, friesisch *yule*, schwedisch *hjul*, angelsächsisch *hveol*, englisch *wheel*, altnordisch *hvel*), beruht auf falscher Etymologie; richtig ist: altnordisch *jól*, jul = Weihnachtsfest; gotisch *jiuleis* = Januar, Winterfest; angelsächsisch *geohhol*, *géol*, *giuli*; mittelenglisch *yule* = Weihnachten; norwegisch *jol*, jul (f); schwedisch *gul* (m.); daen. *juul* (pl.) = Weihnachtsfest, Zeit der Zwölften (Schrader, *Reallexikon* 549; Kluge, *Wörterbuch*⁶, 418; Golther, *Mytholog.* 528; Hazlitt, II, 671). Jul (vergl. *joculus*, französisch *joli*) ist die heitere, fröhliche Festzeit, Jubelfest, mit Jubel- und Juh-schreien (conf. mhd. *jû*, *jûh* = jauchzende Freudebezeichnung) begrüßte Festzeit überhaupt. Ein vorchristliches germanisches Julfest hat es nach Bilfinger (*Untersuchungen über die Zeitrechnung der alten Germanen* II, Das germanische Julfest, Progr. Abhdlg. d. Eberhard-Ludwigs-Gymnasiums, Stuttgart 1901) nie gegeben; man mag nun an eine germanische Wintersonnenwendfeier

glauben oder nicht, jedenfalls hat der Name Jul*) keine Beziehung zum Sonnenrade.

Wir mußten diesen etymologischen und kalendarischen Exkurs vorausschicken, um mit demselben jeden Versuch, gewisse Gebildbrote der Weihnachtszeit aus der Feier des Sonnenrades, das heißt aus der runden Form der Sonne zu deuten, von vornherein schon abzutun.

Das heutige deutsche Weihnachtsfest war ehemals eine Neujahrsfeier. »Die zahlreichen und lange festgehaltenen eigenartigen Gebräuche der Weihnachtszeit, die nicht aus dem religiösen Inhalte des Christfestes fließen, sind nicht Überreste eines einstigen germanischen Julfestes, sondern fast alles Neujahrsbräuche, und zwar überwiegend antiken Ursprunges, anderes ist danach im Mittelalter neu geschaffen worden; denn die im ganzen römischen Reiche begangene Feier der Kalendae Januariæ ist niemals untergegangen, sondern unaufhaltsam ins Christentum eingedrungen, und zwar mit Übertragung auf die Weihnachtszeit, nachdem die christliche Festzeit vom 25. Dezember bis zum 6. Jänner ausgedehnt war, ist mit dem Christentum weiterverbreitet und umso mehr festgehalten worden, weil der Weihnachtstag jahrhundertlang im Mittelalter zugleich Anfang des bürgerlichen Jahres war.« (F. Burg in Zeitschr. f. d. Wortforschung 5, 290.)

Unsere Untersuchungen stimmen mit diesen Anschauungen überein. Wenn das heutige Weihnachtsfest ein Neujahrsfest war, so müssen sich bei demselben die gleichen Volksbräuche vorfinden, wie beim modernen Neujahr (1. Jänner), wie beim Großneujahr (6. Jänner) und wie bei den übrigen im Volksbrauche sich ergebenden größtenteils wirtschaftlichen Neujahrstagen. Über die Gebildbrote des modernen Neujahrs haben wir in Z. f. ö. V. K. 1903, S. 185, und über die am Großneujahrs- oder Heiligen Dreikönigstage in Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 257, bereits berichtet.

Daß dieses (weihnächtliche) Neujahrsfest in der Zeit der dunkelsten Jahresnächte mit einem Totenkult verbunden war, ergibt sich nicht nur aus den später zu berichtenden Volksbräuchen, sondern auch aus der von Schrader l. c. 980 aufgestellten Tatsache, daß ein solches Totenfest in weitgehender Übereinstimmung bei fast allen indogermanischen Völkern während der winterlichen Hälfte des Jahres sich nachweisen läßt. Über die Totenfeier an anderen bauerlichen Neujahrstagen, zum Beispiel St. Michael, St. Martin, haben wir schon in Z. d. V. f. V. K. 1902, 193, und im Arch. f. Schweizer Volkskunde 1902, VI, 22, abgehandelt. Die Totenfeier am Allerseelentage in Bezug auf Gebildbrote ist in der Beilage Nr. 271 zur Allgem. Ztg. 1901 und in der Internationalen Rundschau f. d. Bäckergewerbe 1902 bereits

*) Die Annahme Weinholds (Monatsnamen 4), daß jul ein vom Mittsommerfest im Juli (Ἰούλιος) auf das Mittwinterfest im Dezember übertragener Julius sei, begegnete berechtigten Zweifeln.

besprochen worden. Der christliche Allerseelentag hat die Mehrzahl der Totenspeisegebräuche übernommen. Auch Hazlitt, *National Faiths and Popular Customs* I, 5, findet in einem lateinischen Kalendarium die Notiz: »The feast of Old Fools is removed to this day 1. Novemb.« das heißt, die alten Calendae-Totengebräuche wurden auf den Allerseelen-(Allerheiligen-)Tag auch in England verlegt. Darum war in England auch das Mumming, der Mummenschanz der römischen Calendae, lange Zeit üblich geblieben. (Hazlitt, II, 427.) Alle Züge des Allerseelentages (das heißt des Totenkults) findet man auch beim nordischen Julbrauche. (Feilberg², 80.) Zur Vermeidung von Wiederholungen sei auf diese eben erwähnten Vorarbeiten verwiesen, ebenso auf die Abhandlung in der Z. f. ö. V. K. 1903, 15, und in der Zeitschr. f. Volkskd. u. Volkskst. 1903 über die Gebäckbrote in den der Weihnachtszeit voraufgehenden Rachnächten und (christlichen) Adventzeit. Das mit allen Neujahrstagen verbundene Augurium (Loosung) knüpft sich auf Weihnachten an den Thomastag, der die Rolle eines Silvestertages hat; deshalb sind auch die St. Thomas-Gebäcke hier mit einbezogen.

Wie an allen sonstigen Neujahrstagen, so findet sich auch auf Weihnachten die Volkssage vom Schimmelreiter und der wilden Jagd. Im Lüneburgschen hat der sogenannte Weihnachtsmann einen Schimmel. (Niedersachsen 1902, VIII, 8, S. 94.) Im altmärkischen Drömling zieht der Schimmelreiter um, ihm folgt der Schmied, welcher dem Pferde nach den Hufen sehen muß, ob auch alles in Ordnung sei. (Wolf, Beiträge I, 28.) In Hinterpommern war es Sitte, daß das junge Volk in der Christnacht mit einem Schimmel durch das Dorf zog. (Knopp, Volkssagen, 52.) In Beckel und in anderen hinterpommerschen Dörfern wurde früher statt des Schimmels auch ein Storch ausgeputzt und herumgeführt (l. c. 177). Im Anhaltischen tritt auf Weihnachten der Schimmelreiter auf. (Z. d. V. f. V. K. 1896, 430.) In Oberbayern »reiten« die Engel vom Himmel in der heiligen Nacht. (Deutsche Gauen 83/84, S. 33.) In Obersteier geht in der Weihnachtszeit die wilde Jagd, in der Schweiz die Posterli-Jagd um. (Mannhardt, Mythen 48.)

Im Altnordischen kommen die Elfenweiber zu den Wohnstätten der Menschen. Riesen schleppen die Menschen in dieser Nacht fort (Feilberg², 98). Jul ist in Dänemark der Wichte Zeit (julen er vœtternes tid); in dieser Zeit werden die sie abwehrenden Kreuze (Julkreuze) an Haustüren in verschiedener Form angebracht (l. c. 181); solche Elfengeister, die aus dem Seelenglauben stammen, kommen als gute »Engel« in der Mitternachtsstunde, um die Plätze am Jultische der Lebenden einzunehmen; oder nach noch älterem Volksglauben besuchen die Totengeister ihre alten Heimstätten, sie halten in den Kirchen ihre Gottesdienste in dieser Zeit wie die Lebenden, aber wehe dem Lebenden, welcher zufällig in ihren Kreis kommt (l. c. 200). In Småland machen die Toten in dieser Nacht ihren

»Jahrgang« (l. c. 188); auch in Frankreich glaubt man, daß Gottes Engel in der Julnacht vom Himmel herabsteigen und in der Winternacht-kälte am Julblockfeuer sich erwärmen (l. c. 269). Feuer und Licht (ignis) sind ein »opportunum contra daemones tutamentum«, daher der oft zu findende Volksbrauch, in der Weihnacht das Licht auf dem Tische nicht auszulöschen (dies luminarium).

Im Gefolge des in der Christnacht auf einem Schimmel reitenden wilden Jägers, auch »Sonnenwendmann« genannt, befinden sich die Seelen der jüngst Verstorbenen. (Scheible, D. Kloster IX, 104.) Als schrecklicher Begleiter des Christkinds (wie sonst Knecht Ruprecht oder Klaubauf am St. Nikolaustage) zieht im Elsaß der Hans Trapp (vom trappenden Schritte so benannt) mit Besen (Rute) und Sack (Gabenkorb) herum. (Elsässisches Wörterbuch III, 357.) Im Braunschweigischen geht um Weihnachten der sogenannte Buller Kläs, von einem Schimmelreiter begleitet, um. (Andree, Braunschweig. V. K. 230.)

Ferner findet sich als weiblicher Gegensatz zum männlichen Schimmelreiter die weibliche Anführerin der Seelenschar, die Perchta-Holle oder die Spinnerin. — Praetorius (Weihnachtsfratzen 395, 403) schrieb 1663: »Am heil. Weynachten zeugt die Diana herum mit ihrem wütenden Krieger-Heer.«

Hier trat Diana aus antiquarischer Auffassung an die Stelle von Perchta oder Holle. (J. Grimm, Mytholog. 260 ff.)

In Würzburg heißt diese um Weihnachten noch bei den Kindern im Ansehen stehende Frau Holle »die Hullefrau«. (Mittlg. z. bayr. Volksk. 1900, S. 2.) Zwischen Kalw und Zavelstein (Württemberg) wollte die »Spinnerin mit der Kunkel« mit aller Gewalt am Christabend in den Vorsitz (Spinnstube), und obwohl man ihr sagte, daß das Spinnen an diesem Abende eine schwere Sünde sei, so ließ sie sich doch nicht davon abhalten. (Panzer, Beitr. II, 556.) Wir werden später diese beiden Anführer der wilden Jagd unter den Gebildbrotten der Weihnachtszeit wiederfinden.

Die bösen Geister, die Totenschar oder die Seelen der Verstorbenen, die in der wilden Jagd sich zusammenscharen, werden durch Lärm (Metten) und Rummel in der dunklen, langen Nacht ferngehalten. Im Unterfränkischen zogen ehemals in der Weihnacht die jungen Burschen mit ihren Peitschen gegen die Kapelle bei Heidingsfeld und knallten auf dem ganzen Wege zur Vertreibung der bösen Geister (Hexen) aus den Lüften, ein Neujahrsbrauch, der an vielen anderen deutschen Orten wiederkehrt. (Deutsche Gae 93/94, S. 172.) In Eutin ziehen die Kinder mit dem die Geister vertreibenden »Rummelpot« (Lärmtopf, ähnlich dem sogenannten Waldteufel oder Murxtopfe), einem trommelartig überspannten Gefäße, herum und erbitten sich Gaben in der Weihnachtszeit. (Erk-Böhme, Deutscher Liederhort III, 119.) Hier ist zu erwähnen, daß in einigen englischen Distrikten der Weihnachtsglauben besteht, daß der Hahnenschrei an diesem Tage

alle üblen Geister von den kommenden Tagen des Jahres vertreibe. (Hazlitt, I, Titelillustration.)

Bei der wilden Jagd im Hannoverschen ist der (Seelen-)Hund die Haupterscheinung; am Christabend läuft er in die Häuser, legt sich am Herde (Seelenopferstätte) nieder und frißt nur Asche und Kohle, und erst wenn im nächsten Jahre der wilde Jäger wieder umzieht, bekommt er wieder Leben und eilt der Jagd nach. (Friedreich, Symbolik 399; Panzer, Beitr. II, 305; Kuhn in Haupts Zeitschr. VI, 118.)

In ehemals französischen Häusern im Elsaß trat auf Weihnachten die »Dame Noël« (Personifikation des Festtages) auf (Alsatia, 1851, 165), jedenfalls die Verkörperung einer weiblichen Dämonin dieser Kalenderzeit.

Für den »Jul-Swend« (= Julmann, Weihnachtsmann) wird in Norwegen auf dem Hochsitze eine Art Nachtlager bereitet; findet man am Morgen unter dem Tische einige Gerstenkörner, so bedeutet es ein fruchtbares (kommendes, neues) Jahr. (Liebrecht, Zur Volkskunde 323.) Diese männlichen und weiblichen Dämonen treten auf Weihnachten auch als Teiggebilde auf, die jene bedeuten sollen.

In Hög (Badisches Wiesental) kommt das Christkind auf einem mit Eseln bespannten Wagen; diese Geisterkutsche der Volks-sage (Meyer, Badisches Volksleben 64; vergl. die Abbildungen in der Z. d. V. f. V. K. 194, Fig. 46, 47, S. 261) kehrt ebenfalls unter den Weihnachtsgebäcken wieder. Auch die Geistermusik, die auf Weihnachten und sonstigen heiligen Zeiten sich hören läßt (Panzer, Beitr. II, 66) tritt als Lebkuchengebilde auf. Die Häufigkeit der Musikantenfiguren auf Weihnachtsmodellen spricht für diese Annahme.

Wie am Perchtentage (6. Jänner), so treten auch auf Weihnachten in schwäbischen Sagen die drei weißen Frauen auf. (Weinhold, Weihnachtslieder 2; auch Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 275.)

In den heiligen zwölf Julnächten hatten die isländischen Alfar ihre Fahrtage und zogen von Stein zu Stein zu anderen Alfen oder auch in die Häuser der Menschen zum Gelage; um ihre Gunst zu gewinnen, wurden sie in der Julzeit besonders feierlich und vorsichtig von der Hausfrau empfangen. (Meyer, Mythol. d. G. 184, 223.) In Norwegen zieht die Rasgardsreia (Oskerei), ein Gemisch von Seelen und Elben um und hält ihre Trinkgelage oder drängt sich in die Julfeste der Menschen (l. eod. 73, 223).

Im Nordischen erhält der Flußgeist Huldra am Christtage sein Kuchenopfer. (Friedreich, Symbolik 22.)

Als Abwehr gegen böse Nixen- und elbische Geister zeichnet man im Dänischen das Nisse- oder Tusse-Mærket (Marke, Zeichnung) als Pentagramm auf das Julgebäck. (Feilberg², 142.)

Die den Alptraum und sonstige Qualen der Menschheit veranlassenden Seelengeister, welche als elbische Wesen in der wilden

Jagd mitschwärmen, bilden die Schar der letzteren, an deren Spitze in Deutschland der Wode oder Schimmelreiter (wilde Jäger) einerseits und die weibliche Perchta-Holle andererseits emporragend sich abheben; sie erhielten in der dunkelsten Jahreszeit vor Beginn des neuen Jahres ihre versöhnenden Opfergaben, wie auch beim Totenkult dem Geiste des Verstorbenen seine Seelenspeisen vorgesetzt wurden, wozu man die Totenlieder (8. Jahrhundert *dad-sisas*) sang. Solche Speisengaben werden auf Neujahr beim Umgange in Schlesien und Böhmen unterm Absingen der sogenannten Kolande oder Koleda (= *calendae*-)Lieder zusammengebettelt. In Steiermark lieferte die Beisteuer der Sippengenossen das später noch zu erwähnende »Störbrot«. Die Gilden oder Opferschmausgesellschaften, bei denen die beigesteuerten oder entrichteten Lebensmittel als Opfergaben galten (vergl. altsächsisch *gëldan*, angelsächsisch *gildan* = opfern), führten dabei ihre Hausheiligtümer und Hausgötzen von Haus zu Haus herum, die Einkehr der glückbringenden Schutzgeister so symbolisierend. (Herrmann, *Mytholog.* 371, 425.) Am Christabende (anderwärts am Perchtentage) werden im Salzburgischen die Eßtische mit dem sogenannten »Heiligenachtstückel« und mit einer Kerze, die nicht ausgelöscht werden darf, wie auf einem Opfertische (= *tabula fortunae*) für die nächtlicherweile einkehrenden Seelengeister bedeckt. (Gefällige Mitteilung von Frau Professor Andree-Eysn). Diese Seelenspeisung in der Weihnacht kehrt in der modernen Neujahrsnacht und noch ausgesprochener in der Perchtennacht wieder. (Vergl. auch Sartori, *Die Speisung der Toten* 51.) Über diesen Empfang des elbischen Seelenvolkes in der Julzeit beim dänischen Volke vergl. Feilberg (*Den nordiske Jul* 823 und *Jul I*, 1904.) Im mährischen Schlesien werden am heiligen Abend viele Speisen gekocht und — was sonst das ganze Jahr nicht vorkommt — der Tisch gedeckt (also der Opfertisch bereit gestellt). Die Speisenmenge ist vorbedeutend für den Überfluß »des ganzen folgenden Jahres« (also auch dort hat Weihnachten die Rolle des Neujahrs); es muß viel übrig bleiben. Vom 24. bis 26. Dezember früh wird nicht abgeräumt; die Brocken bleiben liegen »für die Engel«, das heißt, für die Seelengeister (Weinhold, *Deutsche Weihnachtlieder* 26) und werden am letzten Tage für die Vögel auf den Bäumen mit den Worten hinausgetragen: »Bäumchen, hier hast du vom Christfest ein Stück; gib es uns wieder und bring' uns Glück!« Die (römische) *Tabula fortunae* (Opfertisch für die glückbringenden Schutzgeister) ist ein Hausaltar; dieser bleibt auch in Skandinavien die Julzeit bis Heilige drei Könige, ja selbst zum Teil bis St. Knutstag (13. Jänner) unberührt stehen; die darauf hergerichteten oder übrigbleibenden Speisen gehören den Verstorbenen, den Ahnengeistern, den schützenden Hausgeistern,*) welche in diesen längsten Nächten

*) Die heraldisch ausgestatteten Herd- und Ofenplatten erinnern noch an diesen Ahnenkult, der am Herde, dem germanischen Opferaltare, sich betätigte.

die Überlebenden heimsuchen; die von ihnen berührten Speisen werden zu Glücks- und Zaubermitteln, welche wunderbare Kräfte und namentlich heilsame Wirkung gewinnen; ja sogar die Haustiere nehmen durch den Genuß der Kultspeise am Segen der Kultzeit Anteil. (Vergl. Globus, 72. Band, S. 375.)

In der Planer Gegend tragen die jüngeren Hausgenossen dem Zempa oder der Perchta in der Weihnachtszeit Speisereste des Abendessens in die Gärten, wobei die Mädchen singen: »Belle, Hündchen, belle! Über neun Kirchspitzen, wo mein schönes Liebchen sitzt!« Dort, von woher das Hundegebell herauftönt, wohnt dann der Geliebte der Ruferin. (Z. f. ö. V. K. 1897, 116.) Der Fruchtbarkeitsseggen erstreckte sich sogar auf die Pflugschar, welche auf Weihnachten (1468) in Bayern unter den Perchtentisch gestellt wurde (Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 144) zum glücklichen Segen für die kommende Saat- und Pflugzeit. In Tirol ging der Bauer in dieser Nacht auf den Obstanger und lud die Obstbäume (das heißt, die in diesen wohnenden Vegetationsgeister), die draußen standen, ein zum Essen; ohne diese Einladung, wähnte man, würden sie »im kommenden Jahre« nicht gerne blühen oder nur wenige Früchte tragen. In Mähren legen die Leute am Weihnachtsabend von jeder Speise einen Löffel voll auf einen besonderen Teller und schütten nach dem Essen alles in den Hausbrunnen, das heißt, sie opfern den Wassergeistern; der dieses tut, der spricht: »Der Hausvater grüßt dich und läßt dir durch mich sagen, Brünnlein, genieße mit uns das Festmahl; aber dafür gib du uns Wasser in Fülle; wenn aber in dem Lande Durst herrschen wird, dann treibe ich dich mit deiner Quelle aus!« (Weinhold, Quellenverehrung 56. *)

Die ungarischen Deutschen, die zum Teil aus Franken stammen, lassen den Rest der festlichen Mohnspeise, wenn sie am Weihnachtsvorabend zur Kirche gehen, als frä Holden teil in der Schüssel liegen. (Meyer, Myth. d. G. 433.) Auf Seeland ergreift am Weihnachtsabend der dänische Bauer einen Korb mit Speisewaren und reitet um den (Toten-)Hügel, in dem das Ellefolk (elbische Seelenvolk) wohnt, dreimal im Umkreise herum und legt dann das Ganze auf einen hohlen (Opfer-)Stein neben dem Hügel nieder; am nächsten Morgen ist dann alles weggenommen, das heißt, die versöhnende Speisung der Seelengeister im Totenhügel ist vollzogen. (Z. d. V. f. V. K. 1898, 138.) Einen solchen »Totenberg« mit Pferdeumritten und Opfern von hufeisenförmigen Gebäckbroten werden wir später auch in Deutschland noch kennen lernen.

Solche Neujahrsgebräuche ließen sich nun noch mehr anführen; hier genügt es, mit den bisher angegebenen Beispielen zu zeigen,

*) Vergl. die Behandlung, die der vom Wasserseggen abhängige Weinpatron Sankt Urban (25. Mai) nach Seb. Frank (Schoeppner, II, 297, 298; Bavaria, IV, 1, 244) erfährt, wenn das Wetter für die Weinernte ungünstig ist. (Praetorius, Blocksberg 114.)

daß es sich um eine Speisung der wiedereinkehrenden Seelengeister beim Beginne des neuen Jahres, um den »Jahrgang der Toten«, handelt. Was nun diese (elbischen) Wesen erhielten, wurde im Gemeindeleben zum Herrenrechte, im Hause zum Gesinde-, im Wirtshause zum Kundenrechte, im Leben der Sippe zum Patengeschenke; selbst das Hausvieh nahm, wie schon erwähnt, an dem Segen der Kultspeisung symbolisch Anteil; so gibt man in den Ostkarpathen den Hühnern während der Weihnachtsfeiertage gekochte und versüßte Weizenkörner, damit sie fleißig Eier legen; die Menschen aber erhalten mit Knoblauch gewürzte Speisen. (Z. f. ö. V. K. 1902, S. 123.)

In der ehemals deutschen Franche Comté warf man am Julabend Brot aus an das Hausgeflügel (Feilberg², 343); in Dänemark erhalten die Hühner Julgrütze (l. eod. 199).

In Boitzenhagen (Lüneburg) erhalten die Schafe auf Weihnachten besonders gutes und reichliches Futter, sogar ganze Korngarben. (Z. d. V. f. V. K. 1896, 369.) In Tirol gibt man dem Stallvieh an diesem Tage ein besonderes »Leckat«. Im Norden erhalten die Pflugpferde und Ackergäule, um eine gesegnete Ernte zu erzielen, in ihr Futter etwas von dem Julbrote, das wir später noch besprechen werden.

In der Christnacht hat der Teufel Gewalt über alle, die sich an der Heiligkeit der Nacht verfreveln; darum dürfen in dieser Nacht in Würzburg (auch in Altbayern) die Bäcker nichts backen; wer es doch tut, dem mischt der Teufel etwas ins Brot hinein (Schoeppner, Sagenbuch II, 261), wodurch letzteres zauberhaften Schaden bringt. In Ostpreußen brennt man in der Weihnachtsnacht im Hause Lichter, damit die einkehrenden »Toten« sich daran erwärmen können (Wuttke, D. Volksabergl., S. 441), und in Schweden mußte auf dem Weihnachtstische auch eine gefüllte Bierkanne mit »Engelbier« (ængla-ølet) für die Verstorbenen stehen. (Globus, 72. Band, S. 375. Zahlreiche Belege außerdem bei Feilberg², 163 ff.)

Der Toten-, beziehungsweise Seelenkult erheischte beim Beginn eines neuen Jahres vor allem die versöhnende Abspeisung der Seelen oder Toten; diese verlangten das ihnen gebührende Speiseopfer; solche waren neben den vegetabilischen Speisen auch die mit dem Menschen symbiotisch verbundenen, aber im Interesse der Herdenzucht nur zu gewissen Zeiten schlachtbaren Haustiere. Im Frühjahr gab es aus diesem wirtschaftlichen Grunde Kälber, im Sommer Schafe oder Lämmer, im Herbst Rinder, im Winter Schweine. Im Isländischen heißt darum der Dezember Mörsugur = Schmersauger (Schweinspeckmonat, Weinhold, Monatsnamen 51); daher mußte auch in christlichen Zeiten das Schweinefleischessen in der Mittwinterzeit üblich bleiben; daher gibt es im germanischen Norden noch den Juleber, der im Altnordischen sonar-göltr = Herdeneber*) hieß; denn das die Zucht

*) Feilberg², 336, neigt sich anscheinend der Bugge- und Grimmschen Deutung: sonar-göltr = Sühneeber, zu (sónarblót = sonoffer): „immolant putantes hos (das

erhaltende männliche Schwein konnte nun, nachdem die Eichelmast aufgehört hatte und frischer Wurf in der Winterstallung zu erwarten war, fallen (Meyer, Mythol. d. G., 327). Als »Julagalt« oder »Julgris« werden wir dieses Opfertier der Weihnachts- oder Julzeit unter den nordischen Gebildbrotten dieser Kultzeit wieder finden. In Oxford wurde noch lange Zeit der Schweinskopf auf die Weihnachtstafel aufgetragen unter Gesang (»caput apri defero, reddens laudes Domino«) (Feilberg l. c. Z. d. V. f. V. K. 1903, 29). Ein solches Eberhaupt schmückte auch in Dänemark und England die Weihnachtstafel und ist dort heute noch das weihnächtliche Festgericht; häufig hat dasselbe einen Rosmarinstrauch oder einen Zitronenapfel*) im Maul (Feilberg, Dansk Bondeliv I, 234, Hazlitt, I, 59, Feilberg², 349, 193). Im schwedischen Småland heißt dieses Eberhaupt »jula hös« (E. Hammarstedt; Feilberg², 184). In Schottland gibt es ein Christmeßessen, welches dort »Sowens« heißt, jedenfalls in bezug auf ein Sau- oder Schweinsgericht der Julzeit (Hazlitt, II, 559). In Dänemark sind Schweinskopf und Schweinsfüße ein Julabendgericht (Feilberg², 341). In der Uckermark ißt man Schweinskopf, Lungenwurst und Grünkohl. In Böhmen gibt es (nach Reinsberg, Das festliche Jahr, S. 542, und Wolf l. c. I, 191) auch Schweinefleisch; am Rhein den Schweineschinken; im salzburgischen Gebirgsgau nach der Mette den gemeinsam verzehrten Schweinskopf; in Altbayern die schweinernen Mettenwürste, die in der Christnacht gekocht und verzehrt werden; im Saterland den halben Schweinskopf mit Kartoffeln. In Halland (Schweden) legt man einen halben Schweinskopf zur Salzfleischschüssel neben anderen Gerichten auf den Jultisch (Feilberg², 184). Das münsterländische Mopkenbraut (Wurstbrot) ist ein Analogon zur ostpreußischen Blutwurst mit Backobst. In Schonen, der schwedischen Kornkammer, versammelte sich früher das ganze Gesinde beim Herrn des Hofes zum sogenannten Hochessen; nebst einem großen Brote wurde ein stattlicher Haufen Speckseite, Fleisch, Wurst und Kuchen ausgeteilt; nachdem die Gesindeleute dieses heidnische (Eber-) Essen in ihre Kammer getragen hatten, erschienen sie zum zweitenmal im Sonntagsstaate an der Festtafel, wo es dann (christliche) (Fasten-) Fische, Gänsebraten und Kuchen gab (Ortwein, Deutsche Weihnachten 88). In Tirol wird den Nachbarsleuten »ein schlachtiges Stuck« ins Haus geschickt (Noë, Deutsche Alpen I, 402; Heyl, Volksagen 763) und das sogenannte »heilige Mahl« gerichtet (Z. d. V. f.

heißt die verschiedenen geopfert Tiere) eisdem *erga inferos servituros et commissa crimina apud eosdem placaturos* (l. eod. 338). Beide Deutungen sind annehmbar und schließen sich nicht aus; da eben dann der Herdeneber am leichtesten zum Sühneopfer verwendet werden konnte.

*) Über die Zitrone (*felix malum*) als sakrales abwehrendes Opfer siehe Z. d. V. f. rh. u. westf. V. K. I, 1904, S. 220 ff., Z. d. V. f. V. K., 1904, S. 397. Auch in dem Werke von C. Lundin und A. Strindberg, »Gamla Stockholm« (1880—82), über das alte Stockholm trägt das dort abgebildete Julschwein einen Apfel im Maul (E. Hammarstedt).

V. K. 1892, 78). Schon in der Adventzeit wird an verschiedenen Orten die »Adventsau« vorausgegeben (Simrock, D. M., S. 48); kurzum wir sehen durch alle germanischen Länder den Eber unter verschiedenen Formen als eine volksübliche Speise der Weihnachtszeit noch heute und können aus dieser Hartnäckigkeit des Brauches auch schließen, daß das Volk bei anderen Opfertieren ebenso konservativ war.

Dieses »heilige Mahl« mußte nun auch möglichst reichlich gehalten werden (»plenius recreantur inde mortui«); bei den Holsteinern ist es so üppig, daß der 24. Dezember dort der »vul buuksabend« genannt wird. An anderen Orten trat die christliche Kirche dieser heidnischen Festschwelgerei mit Fastengeboten entgegen. Das heidnische »Fasten« war ein »festes« Binden an eine bestimmte Speiseordnung mit vorheriger Enthaltung von den den elbischen Schutzgeistern oder Seelengeistern gehörigen Opfergaben (Speisen); das christliche Fasten war eine Enthaltung von rotem Fleisch, Genuß von weißblütigen Fischen etc. Im Elbtale ist zum Beispiel der Genuß von gesalzenen Fischen (Heringen) als Weihnachtskultspeise üblich; der gesalzene Fisch hat vielleicht durch das Salz auch Beziehung zum Seelenopfer. In Weihnachtsliedern des bayrischen Inntales bringen die Hirten (Seelen-) »Mehl und Salz im Tüchel« als Opfergabe. Mehl, Eier und Salz sind die drei weisen Seelenopfer. Über das Heilige Dreikönigssalz siehe Z. d. V. f. V. K. 1904, 274. Wer in Sachsen zu Weihnachten Heringsalat mit Fischrogen ißt, der hat »das ganze nächste Jahr« Geld (Ortwein, l. c. 90). In Holstein ißt man Stockfisch; auf Rügen den Brataal, in Norddeutschland die blauen oder grünen Karpfen, in Böhmen die schwarzen Fische in sogenannter polnischer (schwarzer) Sauce; in Schlesien die polnischen Karpfen; auch in Steiermark gibt es Karpfen; bei den Masuren Maränen etc. Der Fisch ist hierbei als christliche Fastenspeise ein direkter kirchlich eingeführter Gegensatz zum heidnischen Schweineessen, das die Kirche aber doch nie ganz verdrängen konnte. Der Fisch war nie ein heidnisch-germanisches Festessen; er übernahm die Bedeutung einer Kultzeitspeise und kehrt unter den Gebildbroten wieder, aber nur weil er eben auch als solches an die Stelle des früheren heidnischen rotblütigen Opfertieres getreten war.

Obwohl das Roßfleisch gegenwärtig nirgends mehr in Deutschland ein volksübliches Kultzeitessen ist, so war doch das Pferdeopfer und das Fleisch des Pferdes sicher ehemals bei den Germanen üblich; wir werden auf dasselbe später noch zurückkommen.

Aus wirtschaftlichen Gründen muß dann und wann, da und dort auch an Stelle des durch Brauch und Zwang vorgeschriebenen Ebers das Kalb getreten sein. Das skandinavische »Julkalf« und das schwedische »Julkuse«, über die wir ebenfalls später noch sprechen werden, erinnern an diese weihnächtliche Opferspeise.

Eine ganz seltene Opfergabe der Weihnachtszeit muß die Kuh gewesen sein; sicher wurde diese aus wirtschaftlichen Gründen schon sehr früh durch Milchspeisen und Käse ersetzt (englisch Christmas-Cheese, Hazlitt II, 487). Wolf (Beiträge II, 149) führt ein Kuhopfer für den Helljäger am Christabend an. Im schwedischen Bäragslagen war ehemals der jul-oxar (Julochse) üblich als Schlacht tier und als Festbrot (E. Hammarstedt, Feilberg², 183). Der nordische »Julbock« *) und das ebenfalls nordische »Gumsebröd« erinnern als Gebäcke der Schweden an das Bockopfer, das ebenfalls nur ganz ausnahmsweise den Juleber vertreten haben mag. Auch bei den Südgermanen gab es zeitweilig ein Bock- oder Schafopfer; denn in dem sogenannten Schlachtmonate (Dezember) findet vor Weihnachten das sogenannte Hausschlachten an vielen Orten daselbst statt.

Zu diesen Sippen-Schlachtfestessen erschienen am Vogelsberg bei Darmstadt nicht selten das Christkind und der Nickels als ein vermummtes Paar (Perchta und Wode), das die Kinder bescherte oder bestrafte; dann gab es auch bei solchem Hausschlachten den sogenannten »Schafweck«, der sicher an die Stelle eines älteren Schafbockopfers getreten ist. (Darmstädter Tögl. Anzeiger, 16. Dezember 1904, Nr. 295, zweites Blatt); die armen Leute opferten manchmal leichter einen Widder oder einen Ziegenbock als ein Schwein und noch leichter den symbolischen Wecken (siehe unten S. 48).

An das Lammopfer gemahnt ferner das Tiroler »Lamplbrot«, über das ebenfalls unten näher berichtet werden wird; auch dieses Tier kann nur ganz ausnahmsweise des Ebers Stelle vertreten haben, da es aus wirtschaftlichen Gründen in eine spätere Jahreszeit fallen mußte. Auch in Schweden erhält ein in Sagen und Volksglauben vorkommender, in den Julnächten sich zeigender Glo-son (Glotz-Sohn = Geist) ein geschorenes Lamm zum Opfer (E. Hammarstedt).

Dagegen war der Hase eine relativ späte Stellvertretung des blutigen Tieropfers bei den Armen in Deutschland. Der Hase, ein im Mittelalter nicht besonders angesehenes Wild, von Hartmann von Aue mit dem verächtlichen Ausdrucke »Kleines Kunder« belegt, war den Bauern vielfach für den Fang und als Speise freigegeben (M. Heyne, D. Hausalt. II., 266); letztere hat sich als Weihnachtsgericht in Westfalen am sogenannten Wurstabend unter dem Namen »Pannhase« erhalten (Bahlmann, Münsterland 354); als gebackenes

*) »Jul-bokken« ist auch eine tierische Skelettmaske auf Weihnachten und am Sankt Stephanstage in Westgotland (Schweden). Am Julabend lag vor dem Jultisch ein Holzbrot mit einer Schweinhaut überzogen; der Hausvater trat vor und legte seine Hände auf diesen »Julbock« und schwur, daß er seinem Hausvolke ein guter Vater (Gode) im kommenden Jahre sein wolle; dann legten die Hausmutter und das Gesinde ebenfalls ihre Hände darauf und gelobten treueste Pflichterfüllung (Feilberg², 192, 206, 350), ein Neujahrsbrauch, der als »Aufdingung« des Gesindes für das kommende Jahr aufzufassen ist. An die Stelle des Opfertieres trat auch da und dort in Deutschland ein Festgebäck, zum Beispiel Weihnachtsfladen (siehe unten S. 32).

Gebildbrot stellt der »Bauerhase« in Freiberg (Sachsen) das jagdbare Tier dar, das eine Ablösung des blutigen Haustieropfers ist. Auch das Tiroler »Hasenbrot« erinnert an diese Ablösungsform. Noch 755 war das rote Hasenfleisch vom Papst Zacharias als Fleischspeise den Christen verboten; es galt aber später als bauerliche Zinsabgabe. In Prag bekamen die Richter als Weihnachts-(Neujahrs-)Ehrung einen Hasen. Wer zu Villanders freie Jagd hatte, mußte zu Weihnachten dem Richter einen Hasen schenken (Simrock D. M. 510); hier vertritt der Richter vermutlich den germanischen Gode, der Priester und Richter in einer Person war (vergl. Heyl l. c. 763).

Auch der blutig erlegte Hirsch vertrat ebenfalls ehemals das blutig geopfert Haustier; an dieses gemahnen noch viele Gebädbrote, die einen Hirsch oder eine Hirschjagd darstellen; zum Beispiel das Straßburger Schwabenbrötli (Figur siehe Z. d. V. f. V. K. 1904, 267) in Hirschhorngestalt (pars pro toto), in der Schweiz »Hirze-Hörndli« genannt.

Die Kultzeit machte das Opfertier (Tieropfer) zum Heilmittel. Der Mensch, am Kulte haftend, übertrug den Heilwert des Kultopfers auch auf das stellvertretende Jagdtier. An Stelle des Menschenopfers war schon längst das blutige Haustieropfer getreten; an dessen Stelle nun trat wieder aus wirtschaftlichem Zwange das gewaltsam getötete Jagdtier; wie der Jäger so zum Lieferanten von volksmedizinisch geschätzten Heilmitteln wurde, so traten an die Stelle der Haustieropfer auch die von der Hausbäckerin gebildeten Hirsch- oder Hasengebäcke.

An die übrigen zum gemeinsamen Sippenmahle ehemals zusammengesteuerten Beiträge erinnern noch ihre Namen, so zum Beispiel der fränkisch-hennebergsche »Zampert« oder »Zemede«, »Semete« (Thüringen, Unterfranken) sowie das österreichische »Störibrot«.

Die in nachfolgender Abhandlung erwähnten Gebädbrote verdankt Verfasser in ihren Originalen der Güte der Frauen: Andree-Eysn (München), v. Dobschütz (Eisenach), Funk (St. Gallen), Gravenhorst (Lüneburg), Gröbner (Gossensaß), Klein (Dahlbruch), Lechner (Bad Tölz), Lemke (Berlin), v. Maier (Bad Tölz), Soenneken (Bonn), Stark (Ballenstedt), v. Stülpnagel (Frankfurt), sowie der Herren: Eid (Rosenheim), Ebenboeck (München), Feilberg (Askov).

1. Die altgermanische Speiseordnung verlangte beim Totenkult vor allem die uralte Seelenspeise, den Brei (Mus) oder die Grütze, und zwar besonders den Hirsebrei, der heute noch im Anhaltischen, in Thüringen, Voigtland, Brandenburg auch auf Weihnachten üblich ist, da die Hausregel den gerne mit Milch gekochten Brei daselbst verlangt. (Wuttke², §§ 75, 78.) Im Südosten von Deutschland muß man ebenfalls Hirsebrei essen, damit »das ganze Jahr« das Geld*) nicht

*) Unter den Weihnachtsgebädbroten fehlt als Symbol dieses Wunsches auch die Geldtasche (Fig. 64) nicht.

ausgeht (Wuttke³, S. 67); auch den Hühnern gab man 1793 in dieser Kultzeit Hirsebrei, damit sie in der Folge viele Eier legen (Wuttke, § 673 ff; Tille l. c. 179). Die nordische »Julgrütze« (julgröt) hat ihr südliches Gegenstück im Tiroler Bachlkoch (Perchtenkoch) oder Weihnachtsbrei. In Dänemark stellt man diese Julgrütze für das Ellevolk (Elbenvolk) ins Freie (Z. d. V. f. V. K. 1897, 492 und 1898, 138). In Schweden eilte man 1785 nach dem Sprechen des letzten Segens am Altare, so schnell die Pferde laufen konnten, um ein glückliches Auskommen »das ganze Jahr« hindurch zu haben, unter Lärmen und Springen nach Hause, um so eilig als möglich zum Löffel vor der Grützpflanne zu kommen (E. Hammarstedt). Heute ist die schwedische Julgrütze ein weißer Reisbrei, ehemals war es die weiße (Weizen-) Grütze (schwedisch hvit-gröt, dänisch hvidgrød), die aus dem Korn der letzten Erntegarben hergestellt war, in denen das Fruchtbarkeitsprinzip, die Quintessenz der Vegetationskraft in nuce, sozusagen in konzentriertester Form enthalten war. In Verbindung mit einer Kinderhaube war diese Weizengrütze noch 1783 ein Julopfer an die Hausgeister (E. Hammarstedt; Meyer, Myth. d. G. 214). Wenn in Norwegen ein Ehestandskandidat am Weihnachtsabend, sobald die Julgrütze gekocht ist, den Quirl nimmt und mit demselben dreimal gegen den Lauf der Sonne (von Westen nach Osten) rings um das Darrhaus herumgeht, dann wird seine zukünftige Ehegenossin aus den Türen des Hauses heraustreten und mit ihm sprechen (Liebrecht, z. V. K. 325). Dieses Opferaugurium mit der Seelenspeise findet sich auch in Deutschland in ähnlicher Weise an Neujahrstagen; der Gang nach Osten zu bringt den Speiseduft rascher den Elben der Außenwelt entgegen; damit ist auch der Speisenspender vom Glück des Tages mehr begünstigt. An die Stelle der indogermanischen Hirse traten im Laufe der Zeit da und dort auch andere Körnerfrüchte, zum Beispiel in Böhmen die Erbsen. In den Jahren, in denen es viel Mäuse gibt, wird nach dem Essen des Weihnachtsbreyes in die vier Ecken der Eßstube eine kleine Portion des Erbsengerichtes in Kreuzform geschüttet, gleichsam als Opfer an die Elben in Mäusegestalt, die dann den Menschen nicht mehr plagen sollen (Vernaleken, Mythen und Gebräuche 315). Auch im Egerland streut der Hausvater am heiligen Abend die Speisereste in seinen Garten zum Vertreiben der Maulwürfe (Z. f. Ö. V. K. 1900, 121); durch diese Abfütterung der Vegetationsgeister, die so versöhnt werden, sollen die Plagen der Maulwürfe verschwinden. In Oberbayern füttert der alte Hofbauer in der heiligen Nacht an seiner Gattersäule die Elemente (Vegetationsgeister) durch Ausstreuen von Getreidekörnern in die Lüfte, in denen in dieser Nacht draußen die Seelengeister schwärmen. An anderen Orten wird Hafer als Körnerfrucht zur Speisung dieser Seelengeister in den Lüften verwendet. Nach Jahn (Opfergebräuche 277) wurden 1200 in England Hafer und Gerste als

Spende an die Dämonen zur Verhütung von Seuchenmiasmen auf Weihnachten ins Freie gestellt. Auch der schottische bannock — eigentlich nur ein Michaeli-Gebäck, also ein Neujahrsbrot — ist ein Hafermehlbrot (schwedisch *bjannak*, gael. *banagh* Hazlitt, I, 120, II, 409), das auf Weihnachten als Festbrot an die Kinder geschenkt wurde (1819). Ob damit der rheinisch-fränkische bönek, eine Speise, bereitet aus Blut, Mehl und Leber, zusammenhängt? (Z. d. V. f. rhein. V. K. II. 1905, S. 39).

Haferbrei war im Mittelalter ein traditionelles Trauer- und Fastenessen. Als in der Schweiz am Abend vor Weihnachten eine Frau ihrem Manne nur den herkömmlichen Haferbrei auf den Tisch stellte, rief dieser: »Das ist kein heiliger Abend; Honig und Kümli will ich haben; was die Alten errungen und erworben, lass ich nicht abgehen!« (1848, Schweizer Idiot. III, 132); die konservativere Frau setzte eben den herkömmlichen Seelenbrei zuerst auf; der Mann verlangte aber die im Laufe der Zeit hinzugekommenen süßen und fettreicheren Speisen.

Im holländischen Kerst-(Christkind-)Liede heißt es: »t'Eet pap uit een panneke, en t'maakt hem niet vuil; Het valt op de steenen, en t'heeft nog geen buil«, das heißt, »selbst für das Christkind darf an diesem Tage der Mehlpapp (Brei) nicht vergessen werden«.

In Salzburg (Pinzgau) beginnt »das heilige Mahl« am Weihnachtstage mit einem in der Pfanne aufgetragenen Milchmus (Bachlkoch), das mit Magen (Mohn) bestreut und mit Honig begossen ist. (Z. d. V. f. V. K. 1894, 78.) Jeder der Hausgenossen trägt dabei eifrig Sorge, nicht zu fehlen, denn die Percht würde es sonst übelnehmen; doch läßt man einen geringen Rest des »Koches« in der Pfanne, mit der nun die Bäuerin unter die Obstbäume des Hausgartens tritt mit der Aufforderung: »Bäum eßts!«, wobei man erwartet, daß die nächste Ernte fruchtreich wird. (Frau Prof. Andree-Eysn im Archiv f. Anthropol. III. Band, 1904, 2. Heft.)

Man sieht hier deutlich, wie besorgt auch der Landmann in Tirol um das Schicksal der Saat gerade in dieser Kultzeit ist, gradeso wie der nordische Bauer in der Julnacht.

In Böhmen gibt es Mohnmilch mit Semmelbrocken. (Reinsberg, l. c. 558.)

Nach Hazlitt (National-Faiths and Popular Customs I, 261) war 1784 in der Gegend von Rotherham in Yorkshire ein aus »knead wheat« in süßer Milch mit Spezereien gekochter dicker, saftiger weißer Grützbrei, »furmetry« (frumentum? Weizen) genannt, als Frühstück- und Mittagsgesicht am Christmeßtage, aber auch am sogenannten Furmetry-Sunday üblich, dem Mittefastensonntag, an dem die Sippen zur Mutterkirche (Sippen-Friethof) nach germanischer Sitte wandern; damit ist das Seelen- oder Totenopfer gekennzeichnet. Eine Verchristlichung dieses Weihnachtsbreies ist vielleicht die innerhalb der

griechischen Kirche (692) herausgebildete Sitte, nach dem Geburtstage Christi Brei (?) aus feinstem Weizenmehl (σπεύδαλις) zu kochen und sich gegenseitig damit zu bewirten, um die Wöchnerin Maria zu ehren. (A. f. Rel. W. VII, 288.) Ob hierbei nicht eher ein Semmelgebäck gemeint ist? (Conf. Diefenbach Gloss. I, 534.)

Milch mit Weißbrotbrocken gibt es im Allgäu (Reiser, Sagen und Sitten II, 18). Rauchweizen in der Milch gekocht gab es ehemals auf Weihnachten in Oberbayern. In Neuhaus (Böhmen) muß jeder, und wäre es selbst ein zufälliger Bettler, zuerst warme Milch mit Semmeln essen und dann Graupen mit Milch, Schwämmen und Dörrobst zubereitet. (Reinsberg, l. c. 557, Ortwein, l. c. 90) Auch in Glatz (Schlesien) bildet Semmelmilch das weihnächtliche Festgericht auf dem Lande. (Ortwein, l. c. 90.) Im Voigtlande gibt es neun Gerichte, darunter aber keine »Suppe«, weil man davon »im neuen Jahre« eine tropfende Nase bekommt (Köhler, Volksbrauch 360) als Strafe für den Bruch des Herkommens. (Die deutsche »Suppe« ist kein Milchbrei.),

Die Dänen und Schweden kennen auch am Julabend die süße Grütze (sød grød), die gezuckerte Ofengrütze (sockret ugnsgørst) — die Tauchgrütze (dopp grytan), in die man Brotschnitten eintunkt; nach dieser Grütze heißen dort die Julfesttage auch dopparedager; außerdem die Korngrütze (korngrød) in süßer Milch gekocht, die Reigriesgrütze (risengrynsgrød), die Gerstengriesgrütze (byg-grynsgrød), welche unterm Hersagen von Grützerreimen (grødrim), entsprechend den bayrischen Schlegel- (oder Stampf-) Reimen beim Schlagen des Breistampfes (Panzer, II, 515), verzehrt wird. Meist sind diese Julgrützearten mit Anis bestreut und mit Zucker und Rosinen versüßt; in der Mitte der Grütze ist eine Delle mit Fett gefüllt, in welche Tiefe man die Brotschnitten eintaucht, »teuft«. (Feilberg², 190, 191, 289, 346, 350, 178, 119, 196.) Diese Grützenoberfläche wird auch in Dänemark von der Hausfrau in Kreuzesform mit dem Kochlöffel vertieft und so gezeichnet, damit die bösen elbischen Wichte keine schädliche Macht über die Speisenden hätten; in die tiefe Kreuzmulde legt man etwas Butter zum Eintunken ein. (Feilberg², 185, 187.) Diese Julgrütze wird dort auch benützt, um das Jahreslos zu erkunden. Der Bauer nimmt drei Löffel derselben, legt sie unter den Worten: »Das ist Roggen, das ist Gerste, das ist Haber« auf den Boden; dann wird der Hofhund hereingerufen; die Kornsorte, die er mit seiner Schnautze zuerst aufschleckt, gibt die beste Prognose für das ganze Jahr. (Feilberg², 122; Feilberg, Bondeliv I, 236.)

In seinem dänischen Bauernleben teilt Feilberg (Dansk Bondeliv I, 235) mit: »Wenn das Abendmus verzehrt ist, hat das Volk in Vendssyssel einen Scherz noch vor mit den Überbleibseln der Mahlzeit. Man nimmt auf den Löffelkopf einen großen Haufen Grütze. Der Löffel mit dem angefüllten Kopfe bleibt liegen mitten in einem flachen Tellerchen, um das sich alles im Kreise versammelt; sodann ergreift

eines den Stiel oder Schaft des bisher stillestehenden Löffels und schnurrt diesen rasch herum, so daß er sich längs des Tellerrandes fortbewegt; da, wo der Löffelschaft stille steht, steht dann auch diejenige Person, die diesen Grützerest (Schnurrgrütze, snurre-grød genannt (Feilberg², 121) noch aufessen muß, wenn sie noch den Platz dazu im Magen findet; aber der Jytländer hat nun einmal für Grütze immer noch ein Plätzchen frei«; jedenfalls galt dieses Extra als ein besonderes Augurium (vergl. auch das Löffelaugurium am Heiligen Dreikönigstag in Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 265), das vielleicht eine abgeblaßte Erinnerung ist an das Augurium aus dem germanischen Opfersudkessel.

Die verschiedenen anderen Brei-, Grütze-, Pulse-, Papp-, Mus- oder Kochsorten anzuführen, die sonst noch auf Weihnachten üblich sind, würde hier zu weit führen; es genügt, hiermit nachgewiesen zu haben, daß das germanische Volk mit dieser uralten Speiseform immer wieder den Seelenkult betätigte; mit dem herkömmlichen Breigenusse wurden die Seelengeister, die stillschweigend daran Anteil nahmen, versöhnt; die durch diese Speisung erworbene Gunst der Seelen bewirkte dann zauberhafte Fähigkeiten.

Wer in Norwegen am Weihnachtsabend still aus der Stube geht, während die Bauern drinnen den Weihnachtsbrei, die Julgrütze, essen und dann durchs Fenster hineinsieht, kann diejenigen, die »im nächsten Jahre« sterben werden, ohne Kopf am Tische sitzen sehen. (Liebrecht, l. c. 326.) Die Bewohner von Glatz (Schlesien) lassen von dem schon erwähnten Semmelmilchbrei einen Rest übrig, damit »die Engel«, das heißt, die Verstorbenen, welche kommen, wenn alles schläft, im Falle sie essen wollten, wie es manchmal geschieht, etwas finden, indem es sonst einem nicht gut ergehen würde. (Ortwein, l. c. 90 ff.) Diese immer und überall zu treffende Angst vor der zukünftigen Auferstehung und Wiederkehr der Toten machte auch die Totenspeisung zu einer allgemein menschlichen Sitte, die namentlich am Neujahrsabend haften blieb.

Gerade die Speiseordnung beim Seelenkult nun bewahrt überall einen gewissen, relativ festen Typus, der sich durch einen altertümlichen Brauch, aber auch durch die Namen der Speisen dokumentiert, was wir im Verlaufe dieser Abhandlung öfters nachweisen können. Im dänischen Bauernbrauch war sogar der Platz bei der Julmahlzeit ein festgesetzter. Die Dirne, welche den letzten Roggenbund gemacht hatte, »Roggenkälbl« (rug-kølling) genannt, sollte am Julabend bei der Türschwelle sitzen, an anderen Orten hatte sie den Ehrenplatz beim Hofbauer, dafür aber mußte das »Gerstenkälbl« (byg-kølling) an der Türschwelle sitzen; die Dirne, die den letzten Haferbund gemacht hatte, sollte ihren Platz haben in der Nähe der Giebelöffnung am Hause, die man Schadenspalte (gaffende Öffnung, durch die die schädlichen Geister ein- und auszogen, skade-gabet) nannte. (Feilberg², 121.)

2. Gegenüber dem älteren Breie ist der Laib nun ein mehr weniger ausgebildetes, das heißt, aus diesem geformtes konserviertes Rundstück, das aber schon durch seine primitive Form sein hohes Alter bezeugt. Als Armengabe*) (eigentlich an die armen Seelen) oder als Patengeschenk (zum Beispiel im Allgäu) hat auch der Laib seine Beziehung zur Seelenspeisung bewahrt. In Reichenberg (Böhmen) läßt man auf Weihnachten unterm Tischtuche einen angeschnittenen Brotlaib »für die himmlichen Gäste« liegen. Nach Rastetter Hofrecht (Schweiz) mußte 1378 der Hofmann dem Dorfe Rastetten zu Weihnachten ein halbes Multer Korn geben zum Brotmachen; dieses Brot hieß »Mutscheleibelin« (Brotlaiblein aus der Teigmulter ausgescharrt als Gabe an die Hausgeister); dieses Multschärenlaiblein erhielten dann die Kinder des Dorfes zu einer Gedächtnis (Grimm, D. R. A. ⁴, I, 497); auch in La Chiésaz bei Vevey (Schweiz) wurden auf Weihnachten 1762 infolge eines Legats »les miches de Noël« Brotlaibchen (Muckel) ausgeteilt. (Schweizer Arch. f. V. K. II, 69.) In Dänemark wurden für die Armen in Angeln »leve« (Laibe) gebacken. (Feilberg¹, l. c. I, 232); auch gibt es in Norwegen »lefsa«, ein pfannkuchenartiges, dünnes Brotlaibchen um diese Zeit. Der süddeutsche Weihnachtslaib ist meist ein durch eingetrocknete, mitgebackene Birnklötzchen (Hutseln) versüßter sogenannter Birnlaib (Birnbrot, die piratura des Ruodlieb, M. Heyne, l. c. II, 273), ein Klötzenbrot, das von Sankt Nikolaus bis Heiligen drei Könige fast in jedem Bauernhofe zu finden ist; nur wenn es wenig Birnen im Herbst gibt, fällt der Birnenzusatz aus. In Oberösterreich gibt es auf Weihnachten den sogenannten Störilaib, der seinen Spendezweck schon durch seinen Namen andeutet, da er aus den »zusammengesteuerten« Beiträgen der Sippe ehemals hergestellt wurde. Mit ihm werden dort mitgebacken: ein Laiblein, das der erste kommende Arme (arme Seele), der am Weihnachtstage sich sehen läßt, erhält; die Großdirne reicht es ihm mit einem Geldstücke oder mit einem Ei oder Fleischstücke; ist die bettelnde Person ein Mann, dann heiratet sie, und zwar heißt ihr Mann so wie der arme Bettler (Opferaugurium); ferner werden mitgebacken: zwei Brotlaiblein für das Hausvieh, sogenannte »Viehstör«, endlich vier bis fünf längliche Brote in Daumenform zur sogenannten Fütterung der Elemente (Vegetationsgeister). (Baumgarten, Das Jahr, Gymnasialprogramm 9.) Nach dem Einschießen des Störilaibes wird in Elbestal-Zell auf Weihnachten der Backofenwisch um 12 Uhr mittags abgenommen und mit den Tischabfällen von der Großdirne auf das Weizenfeld (als Zeichen, daß um diese Zeit zu Hause für die Vegetationsgeister gekocht und gebacken wird) getragen. Die Großdirne wickelt die Schinde (Rinde, Schale) und Kerne von Äpfeln und Nüssen

*) „Die Umsetzung der ursprünglich den Toten dargebrachten Opfer in die Darreichung von Gaben, namentlich an die Bedürftigen, ist nichts spezifisch Christliches“ (Lucius, Anfänge des Heiligenkultes 27).

sowie Brosamen und sonstige Abfälle vom Essen in das Tischtuch und spät, auf dem Weizenfelde angelangt, ob nicht in der Nähe ein Mann geht; in der Richtung dieses Mannes heiratet sie »das nächste Jahr« hin; ein Opferaugurium, das mit verschiedenen Abarten an verschiedenen Orten Deutschlands und Skandinaviens auf Neujahr und an anderen Neujahrstagen oft wiederkehrt. Wenn dort in Elbestal-Zell Schlag 12 Uhr man mit dem weihnächtlichen Störilaibe sich auf den Düngerhaufen stellt und spricht: »Wer mir vor Gott und der Welt beschaffen ist, der komme und schneide diese Störi an!« so kommt der Bräutigam oder die Braut zum Anschneiden (Zeichen der Sippschaftszugehörigkeit); läuft man aber davon, so fliegt einem ein Messer nach. (Baumgarten, l. c. 10.) Nach dem steiermärkischen Glauben (Z. d. V. f. V. K. 1897, 188) kommen die Hexen am Weihnachtsabend an einer Wegscheide zusammen, schlagen mit einer Haselrute an einen Maiskolben, drei Körner springen heraus, aus diesen wächst ein Laib Brot; am St. Georgstage (24. April) wird dieser Brotlaib zu Stein und alles Getreide verdirbt, das heißt, durch den Rachezauber der auf Georgi nicht mit Speiseopfern versöhnten Vegetationsgeister.

3. Viel mannigfaltiger als das einfache Rundstück ist die Form des Weihnachtsbrotes.

Du Cange's mittellateinisches Glossarium führt (VI, 131 bis 132) an: *Panes calendarii in die natali Domini = panes consuetudinales in natali Domini et in Pasca debiti, qui ex consuetudine praestantur in refectorio*; demnach war es im Mittelalter bereits herkömmlicher Brauch, im Klosterrefektorium ein eigenes Neujahrsbrot auf Weihnachten (und am jüdischen Neujahr = Ostern) aufzutischen; jedenfalls war dasselbe ein feineres, gewürzreicheres, mit Honig versüßtes oder durch Zusatz von Eiern und Milch schmackhafteres Festbrot; denn die *panes natalitium* des Jahres 1188 werden (l. c. VI, 134) erklärt als: *panis piperatus* (gewürztes Brot, Pfefferkuchen oder Piperkuchen), *seu mellitus* (Honigkuchen, Lebzelten) oder als: *panis natalitius, qui ex farina delicatiori, ovis et lacte confici solet* (l. c. VI, 134); *panis ad Natale Domini = gâteaux de Noël*; diese französischen *gâteaux* entsprechen dem romanischen *gastel*; 1563 *vulgus gallicus gasteros et gastellos appellat et Callidulos*; ahd. *castel* = *pastillus*, Küchel; englisch *wastelbread*; pikard. *watel*; angelsächsisch *witel* = *panis in cinere tectus et coctus* (also Aschkuchen); es scheint damals in der Früh heiß gegessen worden zu sein, ähnlich den *Hétweggen*.

Ferner führt Du Cange (VI, 132 bis 135) auf: *Panis de Denano* (*denario*?) *ad Natale Domini*; 1228 *panes de Natali et de Paschate, qui vocantur tortelli* (Küchel); 1248 *panis panetariae* [1050 *cellarium s. locus ubi conficitur panis*]; in *crastino nativitatis Domini unum panem de panetaria pretii unius denarii* (Schilling) (l. c. VI, 135, 136, 129); hier ist also bereits von einem käuflichen Bäckerbrote die Rede,

das am frühen Morgen (also vermutlich noch heiß) am Weihnachtstag zum Frühstück üblich war. (1250) Panis St. Stephani s. natalitius; über dieses mit dem Weihnachtsbrote identische Stephani-Brot werden wir noch nachfolgend berichten; (1293) panis de Pers (Paribus); in Natali Domini unum panem des Pers, tres panes de Pers, duas fouachias (Focheze, s. u.) de Pers; also auch bei den Nachkommen der Angelsachsen gab es auf Weihnachten ein Pairsbrot, das sicher besserer Art war. (1367) »Ich sol jn auch jarlaich êren zu Weynachten mit 12 Pfenning werts Prots oder die Pfenning dafür« (Schmeller, I, 127, Z. 2, v. o.); also gab es auch damals in Altbayern schon käufliches Weihnachtsbrot. (1663) »Das Brod, so auff Weynachten gebachen wird, sol sich lange gut halten« (Praetorius, Weihnachtsfrazzen, 388). Boettiger (anno 1793, »Über das Bauzner Gebäck« in der Lausitzischen Monatsschrift 200) führt aus den Monumenta inedita Mecklenburg. an: »Forte et his festis consuetudinibus Julicis originem debent figurati et melliti panes, qui tempore nativitatis Christi hodieque conficiuntur et figuram plerumque referunt animalium, verriis, hirci et similium.« Auf diese Gebildbrote der Julzeit kommen wir noch unten zurück.

Verschiedene Abhandlungen über das nordische Julbrot veröffentlichte E. Hammarstedt am nordischen Museum zu Stockholm; diese vortreffliche schwedische Quelle benützten wir in dieser Arbeit ebenso gern, wie die gleich wertvolle dänische Abhandlung von Dr. H. F. Feilberg (1) in Askov »Den nordiske Jul« (in Dansk Tidsskrift, Dezember-Heft 1901) sowie des letzteren (2) zusammenfassende Arbeit (1904) Jul. Allesjœlestiden, Hedensk, Kristen Julefest I, dessen zweiter Band erst vor Jul 1905 erscheinen wird.

Das zum Hauptfeste des ganzen Jahres gebackene Brot hatte seit alters her durch die Kultzeit einen erhöhten Wert; das Volk schrieb ihm eine Reihe von wunderbaren Kräften zu, die durch die kirchliche Weihe eine besonders heilsame, fast zauberhafte Wirkung haben sollten. Nicht auffallen kann es daher, daß die volksmedizinischen »Heilbrote« (siehe Janus, Intern. Arch. f. Med. Gesch. VII, 1902), die nach den Kalenderheiligen benannt wurden, überwiegend in die Zeit des Neujahrszyklus fallen; das »Neujahr« hatte für das ganze Volk eine so tief einschneidende Bedeutung von jeher, daß seine Kultzeit auch für Krankheiten und deren Behandlung wertvoll sein mußte; das Festbrot verscheuchte nicht nur Krankheitsdämonen, sondern sicherte selbst als Talisman in der Tasche oder als Viehfutter vor Unfällen und Heimweh. In Schweden pflegte man im 17. Jahrhundert denjenigen, der in den Krieg ziehen wollte, Julbrot verzehren zu lassen (E. Hammarstedt, Jul, utgifven af konstnårs klubben 1902). Dieses Julbrot der letzten Julzeit, das lange aufbewahrt wurde, schimmelte natürlich auch, verlor aber dadurch nicht seinen hohen Wert.

In Schweden gehörte es zum Festbrauche der Julzeit, daß man zu Mittag möljebröd oder, wie es in Südjütland heißt, mullebröd (mylå = mollire, Feilberg², 119, 178. 346) aß, das heißt dünne Schnitten dieses Brotes wurden in die Fettschichten auf der Mitte der Julgrütze eingetunkt und so aufgeweicht verzehrt.

Wenn der Vater in Bruchsal (Baden) zur Christmette ging, nahm er Hausbrot in der Tasche mit; nach der Rückkunft von der weihnächtlichen Feier in der Mitternacht teilte er das »Mettenbrot« unter die Sippengeossen und Haustiere aus (Meyer, Badisches Volksleben 488). Auch in der Pfalz stecken besorgte Hausväter beim Besuche der nächtlichen Christmette in der Weihennacht gerne ein Stück Brot in die Tasche als Heilmittel gegen die verschiedensten Krankheiten, elbische Geister und Irrwische (Grünenwald, Pfälzischer Bauernkalender 16). Auch das schwedische Julbrot dient als Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten; stets aber wurde es früher im Saathaufen vergraben und daselbst bis zur Saatzeit aufbewahrt, um bei der ersten Pflugarbeit vom Hausvater und Ackerknechte, ja selbst vom Pflugrosse verzehrt zu werden (Globus, 72. Band, 375; Du Cange, VII, 490 ff. sub simulacrum). Wie heiligmäßig das Volk das »Christbrot« ansah, lehrt uns, was (nach Baumgarten, l. c. 8) ein alter Mann aus Fichtwang (Oberösterreich) erzählte: »Als das Christkind geboren wurde, stieg ein heller Schein von einem Sterne am Himmel auf; die Leute ließen alles liegen und stehen und liefen dem wunderbaren Lichte nach, das sie zum Jesuskinde leitete. Plötzlich fiel es einigen bei, daß sie eben Brot im Backofen hätten und daß in der Eile die Dampföcher verstopft geblieben wären; wieder andere waren wegen ihrer Viehherden in Sorgen, ob sie nicht von wilden Tieren angefallen würden. Da gab ihnen das Jesuskind den Viehhaltersegen und versicherte ihnen, auch mit dem Brote sei alles in Ordnung; sie möchten nur ohne Sorgen sein. Als sie heimkamen, machten sie schnell die Dampföcher auf und waren hocherfreut, das Brot so schön zu finden; es roch aufs angenehmste und schmeckte weit besser als sonst; sie ließen auch alle ihre Nachbarn und Freunde, das heißt Verwandte und Gevattersleute davon kosten, wobei sie es freilich, um auszukommen, etwas klein antragen mußten.« Von dem Viehhaltersegen sagte er, daß er von einem Manne, der über neun Wasser gegangen sei, einmal in jedem Jahre gesprochen werden solle, damit kein Unglück geschähe. Hier macht also die nächtliche hochheilige Kultzeit ein besonders schmackhaftes Brot, das an die Sippengeossen verteilt wird. Fällt der Tau der Weihnachtsnacht auf ein vors Fenster gelegtes Brot, so schimmelt dieses nicht (Wuttke³, 68); auch sonst ist das Weihnachtsbrot, wenn man es in der Mitternacht der Wintersonnenwende (Solstitium) ins Freie legt, ein Präservativ gegen Menschen- und Tierkrankheiten; es wird eben durch die Gunst der in diesem Solstitium schwärmenden und mit

dem Seelenbrote versöhnbaren Totengeister zum zauberhaft wirkenden Heilmittel, aber auch zum Mittel, um die Gunst dieser Geister im kommenden Jahre schon im voraus kennen zu lernen, eine Art von Auguriumobjekt.

Am heiligen Christabend legen im Egerland die jungen Leute unter drei Häflein ein Brot, eine Kohle (Opferbrand) und ein Kränzlein oder eine Kindleinfigur; dann geht eine Person hinaus unter den Sternenhimmel und mit verbundenen Augen wieder herein; welches Häflein sie aufhebt, das darunter Angedeutete wird ihr dann »im kommenden Jahre« widerfahren; denn das Brot bedeutet das reichliche Auskommen, die Kohle (wie auf dem Grabe) den Tod oder Krankheit, das Kränzlein die Heirat etc. (Z. f. ö. V. K. 1900, 121.) In Stralsund stellte man eine Garbe, die den Namen »Kindsfuß« hatte (über diesen später unten Näheres), während der Mittwinternacht ins Freie, damit der Weihnachtstau darauf falle und durch das so benetzte Futter das Vieh fruchtbar werde (Mannhardt, Wald- und Baumkult 233). Im Allgäu gibt man dem Vieh gegen Hexeneinfluß Brot oder Heu zu fressen, welches in der heiligen Nacht mit Weihwasser besprengt worden war. (Mitteilung des Herrn Kurat Frank in Kaufbeuren.) Man sieht, wie auch das symbiotische Hausvieh an dem Segen der nächtlichen Kultzeit Anteil nehmen muß, damit es recht gedeihe. (Vergl. Knoop, l. c. 177.)

In Schonen (Schweden) geht niemand am Weihnachtsabend von der Tafel, ohne dem Hofhunde einen Bissen Brot zu geben (Ortwein, l. c. 93), (Feilberg², 186), vermutlich um ihn vor der Tollwut zu sichern. Im 13. Jahrhundert war das »Weihnachtsbrot« schon zum Heilbrot geworden, »die prosem, die ze weihnachten vber werden, di gib ze essen dem, der tob von hunden oder anders« (Wiener Sitzungsberichte, LXXI. Band, S. 488).

Diese Sicherung vor Krankheitsdämonen durch das neujahrzeitliche Weihnachtsbrot erklärt auch den schlesischen Volksbrauch. »Soll ein junger Hofhund recht böse werden, so gibt man am Christabend drei Bissen Brot mit Knoblauch oder Salz bestreut« (Wuttke, § 680), das heißt, ex contrario wird hier ein junger Hund besonders zur Wachsamkeit zu erziehen versucht; es ist dies eine aus dem älteren Brauch falsch abgeleitete, sekundäre Vorstellung. (Kühnau, Mitteilungen 26.)

Im germanischen Norden war es Sitte, daß die Hausmutter am Weihnachtsabend in den Stall ging und den Kühen ein Stück Julbrot reichte, indem sie sagte: »Es ist Jul, Kuhchen mein!« Der Hausvater wiederum setzte den Pferden Julbier vor, das vorher durch ein Kreuzeszeichen gesegnet war. (Globus, LXXII. Band, S. 378, Feilberg², 193.)

Im Schweizer Simmentale sollte man jedem Tier im Hause am Weihnachtsabend drei Stück Brot zu fressen geben, das sollte gut

sein gegen den sogenannten Schaden (Epizootie; Zahler, Die Krankheiten im Volksglauben 47).

Auch in Mitteldeutschland gab man im 17. Jahrhundert in der Christnacht den Kühen mit Honig beschmiertes Brot gegen Verzauberung, namentlich auch ein mit (Dämonen vertreibendem) Dill bestreutes Brot (Paullini, Philosophischer Feierabend 870).

In der Gegend von Verviers (Belgien) legt man am 24. Dezember auf Zäune und Fensterriegel ins Freie das gehefelte »Christbrot« (Kerstbrot), welches durch den Einfluß der Kultnacht geweiht ist; Menschen und Tiere essen davon, um von den Qualen der schädigenden Krankheitsdämonen frei zu bleiben. Liebhaber von Singvögeln teilen dort auch diesen Haustieren mit, nicht bloß um sie vor Krankheiten zu sichern, sondern auch damit sie besser und leichter singen lernen (Volkskunde, Tijdschrift v. nederl. Folkore VII, 43), wie man auch den Kindern lebkuchene Schultafeln (Fig. 3 und 4 [Z. d. V. f. V. K. 1905, S. 95.] (Abacus) und Buchstaben aus Teig zu essen gibt, damit sie besser lesen lernen (siehe unten). Also nicht eine Angewöhnung an die Heimat im neuen Jahre, wie Kühnau, Mitteilungen 26, meint, liegt bei der Julfütterung der Haustiere zugrunde, sondern vor allem deren Sicherung vor Krankheitsdämonen und deren Fruchtbarkeits-erhöhung, und auch der Glaube, daß man durch das Verschlucken des zauberhaft wirkenden Kultbrotes (Seelenspeise) neue Kräfte und Tugenden erhalten könne.*)

An manchen Orten Ungarns verbrennt der Hausvater am Weihnachtsabend Geflügelfedern (Huhnopfer) und spricht: »Wenn mich kein Feuerschaden trifft, so teile ich mein Brot mit meinem Kleinvieh (Geflügel).«

Es ist ferner dort Brauch, unter das Tuch des Festtisches Knoblauch und Brosamen zu legen, die nach Abfluß der Kultzeit in einen Fetzen gebunden und unter den Querbalken der Stube (für die Hausgeister) gelegt werden, damit durch die Gunst der mit knoblauchduftenden Speisen versöhnten Geister das Geflügel nicht behext werden kann (Z. d. V. f. V. K. 312, 313). Mannhardt (l. c. 234) berichtet: »Wenn man am Weihnachtstag während des Gottesdienstes Weizen (Körneropfer) in der Tasche trägt und diesen dann dem Geflügel vorwirft, so wird es fett und legt viele Eier«, weil es an dem Segen des durch die Kultzeit zauberkräftigen Körneropfers Anteil nimmt. Zur Sicherung vor dem Fuchs läßt man für die Hühner in Böhmen etwas von jeder Weihnachtsspeise auf dem Tische stehen

*) Davon unabhängig ist der Brauch, den Seelengestalten (Vögeln) am Grabe der Verstorbenen Körner zur Nahrung vorzuwerfen, was am Grabe Walthers von der Vogelweide in Würzburg testamentarisch geschah. (Z. d. V. f. V. K. 1905, S. 1 ff.) Dieses Körneropfer, das später dort in eine Semmelspende an die Domherren verwandelt wurde, war nicht an die Jul- oder Weihnachtszeit gebunden; dieses Julfutter kam nur den Hausgenossen zugute.

(Wuttke³, 295). In Tirol wird eine Kuhkette auf den Boden gelegt (Opferplatzabspernung) und innerhalb dieses Bannkreises werden Weizenkörner für die Hühner gestreut (Noë, D. Alpen I. 405). Auch sonst erhält der Fuchs oder der Wolf als Dämonentier zu bestimmten anderen Zeiten Speisegaben. Weihnachtsbrot auf die Tenne gebracht, vertreibt die Mäuse durch die Versöhnung der sonst mit der Mäuseplage quälenden Geister. Aber sogar die Obstbäume, beziehungsweise die darin wohnenden Vegetationsgeister, erhalten am Weihnachtstage ihre Opferspenden. Wenn in Tirol die Frau, die den Teig zum Weihnachtsbrote knetet, mit den teigbeschmierten Fingern und Armen die Fruchtbäume umfaßt, so werden letztere ertragnisreicher. Im schwedischen Småland streut man die Krumen vom Julbrot um dieselben herum zu gleichem Zwecke (Globus, LXXII. Bd., 375), in Schlesien Speisereste (Wuttke³, 68). Sobald in Mähren die Hausfrau den Teig zum Weihnachtsbrote angemacht hat, geht sie in den Garten und streichelt (wie in Tirol) mit ihren teigbehafteten Fingern den Obstbaum und spricht: »Bäumchen, bring' recht viel Früchte!« (Wuttke³, 295). Mit den Resten der Festmahlzeit umschüttet man auch im Erzgebirge und im Voigtlande die Obstbäume, damit sie wohl geraten (Wuttke³, 68; Kühnau, Die Bedeutung des Backens, Gymnasialprogramm S. 12). Sät man in Tirol in der Christnacht Brosamen (volksetymologisch zu Brotsamen gestellt), so gehen diese auf, da man damit die Vegetationsgeister gefüttert hatte (Zingerle, Sitten 121). In Norwegen erhält (nach Scheible, Das Kloster VII., 770) noch heute, wie oben erwähnt, am Christtage der Flußgeist Huldra von den Uferbewohnern einen Kuchen von der Größe, daß man ihn eben noch durch ein sehr kleines Loch im Eise hindurch stecken kann. *)

Die Windgeister erhalten ihre Speisespenden auch durch das Feuer. In Oberösterreich wird am heiligen Abend das Feuer mit dem schon erwähnten Störibrote »gefüttert« (Baumgarten, l. c. 8). Angeblich zur Sicherung gegen Feuersgefahr wird in Oberbayern von allen Speisen, die man auf Weihnachten auf den Tisch setzte, etwas ins Feuer geworfen (und so den Windgeistern übermittelt) (Reinsberg l. c. 219). Man sieht, wie vielseitig die Gefahren waren, gegen welche der Mensch sich sichern wollte, indem er die Seelengeister in den Lüften, in den Flüssen, in den Bäumen, im Hause etc. durch das Spendebrot der hochheiligen Kultzeit günstig stimmen wollte. Eigentümlich ist eine Vorschrift aus dem schweizerischen Simmentale 1772 als Mittel gegen die Kraft der Hexen: Man soll die (Hexen vertreibende) Raute mit Weihnachts- (Neujahrs-)Brot,

*) Es ist nicht unwahrscheinlich, daß die lebkuchenen Nixenweibchen, die auf den Nürnberger Lebkuchenmodeln figurieren, mit diesem Flußgeisteropfer der Weihnachtszeit, wie die sogenannten Jungfernadler mit den Luftgeistern, einen Zusammenhang haben können.

Salz (Seelenopfer) und Eichenkohlen (Opferbrand) in einem (Opfer-)Tüchel eingewickelt in ein Loch der Türschwelle (worunter die Geister hausen) verstecken und dieses mit einem Rechenzahn vernageln (Zahler, l. c. 44); so erhält das als Gewürm in dem Schwellenholze verpuppte Wesen seine versöhnende Abfütterung. In Westfalen wurde am 22. Februar (St. Peterstag in der Selle oder Kathedra, St. Petri-Stuhlfeier, ein altrömischer Totentag, Caristia genannt) dieser Schwellenvogel (Krankheitsdämon) durch lärmendes Schlagen auf die Türen vor Sonnenaufgang ausgetrieben (1668), (Praetorius, Blocksberg 117), (vergl. Höfler, Krankheitsnamenbuch 767 a).

Wir haben im vorhergehenden schon öfters das weihnächtliche Opferaugurium erwähnt. Die Grütze, das Störbrot und das Weihnachtsbrot werden benützt, um das zukünftige Schicksal zu erkunden, denn in dieser Zeit des Neujahres ist man dem Schicksal näher als sonst. In Dänemark steckt man drei Messer in ein Roggenbrot am Weihnachtsabend, eines für den Roggen, eines für die Gerste, eines für den Hafer; welches (Opfer-) Messer am folgenden Morgen am meisten angelaufen ist, das sagt auch voraus, welche Kornsorte »im nächsten Jahr« am besten geraten werde (Feilberg², l. c., 251).

Schon aus dem Aufgehen des Teiges, der zum Kultbrot verwendet wird, weissagt man. Wenn zum Beispiel in Oberbayern der Hofbäuerin das weihnächtliche Klötzenbrot nicht gelingt, so muß sie bald sterben (weil die elbischen Hausgeister, die den Backprozeß beeinflussen, ihr nicht hold sind); darum gehört auch diesen Hausgeistern das erste, meist rauhrindige kantige Endstück oder Ranftl des neugebackenen Brotes als Erstlingsgabe; damit sucht man sich die Gunst der fruchtbarmachenden Geister zu erwerben. Bei den Kassuben in Ostpreußen dürfen die Mädchen die oberste Kante des Brotes, die bei den Süddeutschen »das Schörzle« heißt, nicht essen, sonst werden sie zu fruchtbar und bekommen in der Ehe Zwillinge (Knoop, l. c., 158). Das gemeinsame Abschneiden dieses Schörzls, das heißt das Anschneiden des Weihnachtsbrotes, ein Zeichen der Zusammengehörigkeit, ist im Volksbrauche ganz bedeutungsvoll; denn das Endstück (das sogenannte Bodenschertz, österreichisch) schenkt das Mädchen ihrem Auserkorenen, während die sogenannten Schwartlinge, das heißt die übrigen langgeschnittenen Scheitenstücke des Brotes, schon vorher weggegeben werden. *) Dieses »Schwartlingschneiden« dauert im Ennstal vom Stephanitag bis Sebastiani (20. Jänner) (s. Z. f. ö. V. K. 1897, 370); auch in Mittenwald (Oberbayern) ist das Anschneiden des Weihnachtsbrotes ein besonderes Familienfest, wobei ebenfalls die Mädchen ihren Burschen das Schörzle (zu: cortex = rom. scorza, Rinde, Kork), den Klötzenschörz schenken (Bader, Chronik von Mittenwald 326); auch im Pongau beschenken in der Rumpelnacht (Weihnachten) die Mädchen ihre Liebhaber mit

*) Siehe Fremdenzeitung, XII, 1898, Nr. 11.

diesem Endstück des Klötzenbrotes (mit Birnklötzchen gemengter Brotteig, Schmeller, II., 366). Nach Praetorius (Saturnalia, 402) war es in Koburg 1663 der Brauch, daß die Mädchen von neunerlei Essen, das in dieser Nacht aufgehoben war, die Reste aufsuchten und in dieser Zeit, in der die fruchtbarmachenden Geister schwärmen, am Tische verzehrten; darauf kamen ihre Liebhaber und brachten Messer zum Abschneiden der Stücke mit; eine Erinnerung an das gemeinsame Sippenmahl in der Neujahrsnacht, das durch eine reichliche Bewirtung der Seelengeister eine glückliche Zukunft sichern sollte. Die Gefräßigkeit der Bauern, die im Mittelalter so oft Gegenstand satirischer Dichtung war, hatte sicher in dem sogenannten Aberglauben der Festzeiten (*»plenius recreantur inde mortui«*), andererseits auch in der trostlosen Monotonie der bauerlichen Kost jener Zeit einen Grund; es mußte eine Gegenleistung dem Gesinde, das damals kaum einen Geldlohn erhielt, gegeben werden; übrigens waren Ritter und Mönche diesbezüglich nicht viel besser damals.

Daß das so hochgeschätzte Weihnachtsbrot einen versüßenden Zusatz durch Obst, süße Früchte, Honig, Zucker, Metbier etc. erhält, ist ganz selbstverständlich; denn die Schutzgeister essen immer auch das gerne, was den Menschen schmeckt. Die Dänen haben auf Weihnachten ein solches Süßbrot (*sødt brød*) und die Schweden das süß-saure Brot (*sötsur limpa*), (Feilberg², 184, 175). Das dänische Yulebrot wurde auch in honigsüßes, mit Anis gewürztes Märzenbier (*marts-øl*) eingetunkt (Feilberg², 189), eine Art, die auch in Süddeutschland als »Bierbrocken« üblich ist.

Abgesehen von dem bayrisch-österreichischen Klötzenbrot und dem damit identischen schwäbischen Hutselbrot (Hutsel = vertrocknete Früchte, Birnklötzchen mit der Haut oder Schale), dem schweizerischen Birnbrot, die in den bauerlichen monotonen Brotgenuß eine zeitweilige leckere Abwechslung bringen, sind die verschiedenen Früchtenbrote eine sehr oft zu findende Varietät. »Das aus feinem Weizenmehl und eingemachten Früchten gebackene »Nonnenbrot« schreiben wir heute der Geschicklichkeit der Klosterfrauen zu, und Legende und Sage tun dasselbe, indem man annimmt, es seien die Frauenklöster verpflichtet gewesen, das Weihnachtsbrot in ebensolcher Weise fortzubacken und auszuteilen, wie ehemals die heidnischen (welche?) Tempelpriesterinnen dazu gehalten gewesen wären.« (Rochholz, in Leipziger Ill. Ztg. 1863, Nr. 1068.)

Auch der englische Plum-pudding ist eigentlich (wie der Hallorenkuchen in Halle a. S.) nur ein aus vielen süßen Früchten und Brotteig hergestelltes Früchtenbrot. Zu Weihnachten fehlt dieser Pudding [vermutlich zu: ahd. butin, Schlauch, Balggefäß, mlat. butina, πωτίνη, französisch boudin, welsch poten, weil in einem Schlauche oder Balg gekocht] kaum auf einem englischen Tische; jede gute altenglische Hausfrau bleibt den Weihnachtsabend auf, um ihren

geliebten Weihnachtspudding bis zu dreizehn Stunden lang selbst zu kochen. Mit großer Zeremonie wird dieser dann zu Tisch gebracht, flammend durch angezündeten und darüber ausgegossenen Kognak, wobei häufig die übrigen Lichter ausgelöscht sind; dazu ist die in den Pudding eingesteckte Stechpalme (Waxlaub) eine ganz originelle Verzierung, die bei dem eigentümlichen Eindrücke, den das ganze Speiseopfer macht, besonders wirksam ist.

Auf die Tafel der Königin oder des Königs kommt dieses Früchtenbrot in mehr flüssiger Brühform unter dem Namen plum-pudding-broth; sogar in Gefängnissen wird der Plumpudding verabreicht, so daß sich manche Arme absichtlich in dieser Zeit einsperren lassen. Auf dem Lande hängt man ihn (anstatt des früheren Büttlings oder Schlauchs) einige Wochen vorher schon in das Gebälk des Hauses (W. Hartmann: »Theorie und Praxis der Bäckerei«, 373), wie bei der Räucherung einer Darmwurst;*) auch der Kieler Mehlbeutel mit Rosinen ist ein puddingartiges Weihnachtsgebäck, ein flüssiges Früchtenbrot, das in einem Tuchbeutel gekocht wird (Dietmarscher Mehlpudding). In England wird ein Exemplar des meist mehrfach gekochten Puddings »für das nächste Jahr« aufgehoben; denn es bringt Glück fürs ganze kommende Jahr ins Haus; auch beteiligt sich das ganze Haus am Umrühren des Teiges, da jeder von diesem Hausglücke etwas mitverdienen will (gefällige Mitteilung von Mrs. Allingham); auch steckt man, da der Weihnachtstag ein Lostag ist wie jeder Neujahrstag, in den Puddingteig einen goldenen Ring oder eine neue Münze; in wessen Portion nach dem Kochen diese (Toten-) Münze steckt (siehe Z. d. V. f. V. V. 1904, S. 271), der hat das Hochzeitsglück zu gewärtigen oder ein sonst segensreiches Jahr vor sich. Auch die »Liegnitzer Bomben« sind ein dichtgeballtes Rundstück mit Früchtengemengsel und Schokoladeüberguß, das als »Weihnachtsgeschenk« in »altbewährter Qualität« empfohlen wird. In Kempten (Schwaben) ist das Weihnachtsbrot direkt ein sogenanntes »Zuckerbrot« (aus Ulm); in Ravensburg (Württemberg) »Zuckerplätzchen« (placenta); auch das norditalienische panettone ist ein solch weihnächtliches Früchtenbrot in Laibform.

Wir haben schon oben erfahren, daß bereits im 12. und 13. Jahrhundert das Weihnachtsbrot nach alter Gewohnheit aus feinerem, gesichteterem, weißerem (fremden) Mehle hergestellt wurde; der Pumpernickel, der seinen Namen von bonum paniculum (gutes Brötlein) der Klöster hat, ist in Oberfranken ein weihnächtliches Patengeschenk (Bavaria, Landes- u. Volksk. III, 1, 386); in der französischen Schweiz ist das weiße lockere Weihnachtsbrot um 1750 als *bons pains mollet* (Schweiz. Arch. f. V. K. 1899, 43) und in

*) In Antwerpen ist das Weihnachtsbrot ein Wurstbrot; die Überbleibsel des Kultfleisches wurden so verwertet, wie bei den Süddeutschen die Fleischklöße üblich sind; in den Balgschlauch wurde das Gemengsel hineingeschoben, daher »Schüblingwurst«.

Böhmen werden um 1400 große stollenartig langgeformte, schmackhafte, weil gesäuerte Weißbrote als Weihnachtsfestgebäck erwähnt, welches als štrédrovnice die Nacht über neben einem Messer auf dem Tische liegt, weil des Nachts »die Götter« kommen und davon essen (H. Usener, Religionsgeschichtl. Abhandlungen II.). In Dänemark ist es unziemlich, gewöhnliches Roggenbrot in der heiligen Julzeit zu essen (Feilberg², 114). In Münster i. W. ist das Mittwinterbrot auffallend groß, um zur Verteilung an die Hausgenossen auszureichen (Bahlmann, Münsterländische Märchen 352). Die Üppigkeit der Seelenspeisung gehörte ja überhaupt zum Volksbrauch; diese auffallend großen Formen finden sich besonders bei den Wecken- und Spaltgebäcken, das heißt den Fruchtbarkeitsymbolen; ellenlange oder 24 Pfund schwere Julbrote haben auch die Dänen (Feilberg², 114). Im alten Island gab es (nach Du Cange, l. c. VI, 133 und Z. d. V. f. V. K. 1896, 250) ein Weihnachtsbrot (Fladen), welches vermutlich blattdünn ausgewalzt war, ein sogenanntes Laubbrot, laufa-braud, panis foliatus, placentulae genus; in Norwegen heißt eine solche leichte Form des Julbrotes leite brød, ein anderes tynd brød (Feilberg², 140, 343) = dünnes, leichtes Brot. Auffallend gelb in der Teigfarbe ist das dänische Safransbrot, safrons-brød (Feilberg², 285), das sonst nur auf Ostern üblich ist, in welcher Zeit das Gelb der Ostereier durch Safranfarbe ersetzt wird.

Aus den Abschnitten des Weihnachtsbrotes stellt man die Klösse und Knötel her, welche mit schwarzen Fischen in Böhmen (Mohnklösse mit Karpfen in schwarzer Sauce), als Mohnknötel in Mähren, als Klösse in Lauenburg üblich sind; dazu die brandenburgischen »Mohn-Pielen«, Klösse in der Mohnsauce (nnd. paalen = auskernen), aus ausgeschälten Mohnkörnern hergestellt; im Böhmerwald gibt es Knötel mit Schwammerlsauce oder auch sogenannte Ofenknötel (Napfkuchen).

Zu erwähnen ist hier, daß die lebkuchenen flachen Weihnachtsbrote nicht selten die Form eines Tellers oder Korbtellers haben; letztere Form (siehe Figur 2) hatten wahrscheinlich die früheren Opferteller. Die Lüneburger fladenförmigen Lebzelten haben oft (Fig. 1) im Inneren dieses Tellerbrotes einen Modelabdruck, der dem Festzwecke entspricht, zum Beispiel Jagdglück für den Jagdherrn, Glück für das Geschlecht (Wappen) etc. Auch die Israeliten der Bibel hatten solche tellerförmige Brote, die sie ins Opferfeuer neben einem Widderpaar warfen. Die grusinischen Fürsten benützen solche Brotfladen heute noch als Teller (W. v. Siemens Lebenserinnerungen 229; Arch. f. Relig. Wiss. III, 216). Die Modelabdrücke solcher Weihnachtsbrote oder Neujahrstellerbrote waren zum Teil sehr luxuriös ausgeführt mit bildlichen Darstellungen, Wappen, biblischen Szenen, Sprüchen, Widmungen etc. In den Rheinländern gab es solche in Graphit künstlerisch geschnittene Modelbilder schon

1493 (Z. d. V. f. rhein. V. K. 1904, I, 213). Aus Holz gearbeitete Model wurden namentlich von Nürnberg aus vertrieben.

4. Im Gegensatz zum hohen Rundstück (Laib) steht das flache Rundstück, der Zelten oder Fladen oder die Scheibe; in alter Gewohnheit werden allerdings im Oberdeutschen an einzelnen Orten die Laibe oder die Wecken auch »Zelten« genannt, womit aber eigentlich nur flächenhaft ausgebreitete Festgebäcke gemeint sind und bezeichnet werden.

In Tirol, Schwaben und Schweiz (1460 in Konstanz) gibt es »Birnen-« oder »Hutselzelten«, die in Altbayern, Schweiz und Tirol auch »Weihnachtszelten« heißen; sie werden hauptsächlich von Nikolai ab bis Sebastian verzehrt und durch dreimaliges Räuchern (früher) geweiht, stehen also noch mit den düsteren Rauchnächten (Z. f. ö. V. K. 1902, S. 19) in Beziehung (vergl. auch Z. d. D. Ö. Alp.-Ver. 1896, 136; Z. d. V. f. V. K. 1897, 351; Schmeller, II, 1119; Schoepf, I. c., 525, 827). In Alpach (Schweiz) wird der Weihnachtszelten zu Ehren des Christkinds gebacken; schon sein Teig soll Wunder tun; die Dirnen, welche denselben kneten, gehen, die Hände noch mit Teig behaftet, in den Garten hinaus und umfassen die Obstbäume, damit diese »im nächsten Jahre« reichlich Frucht geben (W. Hartmann, I. c. 377; Zingerle, S. u. B. 123). Über die sogenannten »Zeltenlieder« dieser Zeit siehe Z. d. V. f. V. K. 1897, 357. Sie entsprechen den »Grützereimen« der Nordgermanen oder den Schlägelreimen oder -Liedern der Bayern (Panzer, Beiträge II, 515) beim Stampfen des Hirsebreies oder dem altnordischen Mühlgesang (grotta-söngr).

In manchen Dörfern des tirolerischen Inntales wird, während der Weihnachtszelten feierlich im Hause angeschnitten wird, draußen die Windmühle vor dem Hause angetrieben (Zingerle, I. c. 121), um die Elemente- oder Seelengeister in den Lüften aufmerksam zu machen; letztere bekommen auch in Altbayern, Tirol, Böhmen in der Christnacht ihre Abfütterung. (Zingerle, I. c. 120; Reinsberg, 558 ff., 573.) Der »Lebzelten« ist dasselbe wie der Lebkuchen (siehe unten), nur in flacher Fladenform; der schweizerische »Pimentzelten« hat einen bestimmten Gewürzzusatz; die »Appenzeller Zelten« (Schweiz) sind braune, runde Lebkuchen in Fladenform mit Zuckeraufguß, welcher Figuren aus dem Appenzeller Sennerleben zweckentsprechend darstellt; im Schwäbischen werden auf Weihnachten auch in der flachen Pfanne gekochte Teigfladen, »Pfannzelten«, hergestellt. Die Schweizer kennen aber auch den »Weihnachtsfladen« (14. Jahrhundert): »Welle syn bsunder brot izzet (das heißt, wer als unverheirateter Sippengenosse seinen eigenen Rauch oder Herd führt; mensam agere = ménage), der soll dem weibel ze wienacht ein wienachtsbrot oder ein fladen geben.« »Wenn man ze Utzewyl einen hirten setzen will, den soll man dinge by den fladen ze wienacht« (Schweizer Idiot., I, 1168);

also auch hier ist Weihnachten ein Neujahr, bei dessen Beginn man den Gemeindegirten für das kommende Jahr aufdingte, indem man ihm einen Weihnachtsfladen als Vertragssymbol gab und so für die Sippschaftsdienste verpflichtete, wie sonst früher (siehe oben S. 15) auf das Ebershaupt oder den Julbock.

Auch die St. Galler Mönche hatten im 15. Jahrhundert ihren Weihnachtsfladen (M. Heyne, l. c. II, 275); die Toggenburger (Schweiz) bereiten auf Weihnachten auch »Rahm-« und »Birnenfladen«; die Norweger und Dänen ein Fladenbrot (»fladbrød«) (Feilberg², 202, 114); überhaupt gehörte der Fladen noch zu den primitiveren und älteren germanischen Festgebäcken.

Nur die Thüringer nennen die teller- oder fladenförmigen Pfefferkuchen auch »Pfefferscheiben« oder »Lebkuchenscheiben«; nach Witzschel (Sagen aus Thüringen II, 173) soll auf denselben unter anderem auch Frau Holle mit dem Spinnrade oder Rocken, das heißt als Spinnerin (siehe unten S. 54), abgebildet sein als zweckentsprechende Erinnerung für den Empfänger.

Nebenbei sei hier eingeschaltet, daß bei den toskanischen Bauern die stacciata, ein breitgeschlagener Fladen, üblich ist und daß in Neapel auf Weihnachten auf Brett Tellern und Tischen die sogenannte Pizza [zu mittellateinisch pinsa = Backtrog, Mehlstampfgefäß; πίσσω = pinso; pinsores = pistores; pinsa = pizza, ein Fladengebäck aus zerstampften Körnern] herumgetragen wird, eine Art hohes Rundstück (Kreuzbrot) aus Brotteig mit Öl bestrichen, mit Schnittlauch und geriebenem Ziegenkäse oder mit Speck, Basilikum und Schneckenstückchen bestreut. In neuerer Zeit wird diese Pinza auf Ostern auch nach Deutschland gebracht; dann ist es aber ein durch Safran (Eifarberersatz) gelber, feiner, hoher, oben kreuzförmig geteilter Osterfladen. (Leipziger Illustr. Ztg., 31. Dezember 1903, Nr. 3157, S. 1030.) Mit dem Sonnenrade oder der Sonnenscheibe haben diese Rundstücke keine Beziehung, da sich ihre Formen aus bäckertechnischen Gründen von selbst ergeben; über die Bedeutung des Kreuzes siehe unten S. 69.

5. Ein germanischer Name für besser zubereitetes, länger gekochtes und feineres Festgebäck ist der **Kuchen**, der auf Weihnachten in verschiedenen Formen oder Größen hergestellt wird. Der uralte »Lebkuchen«, über welchen wir schon unter den Nikolausgebäcken (Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 84) gesprochen haben, spielt gerade auf Weihnachten und Neujahr seine größte Rolle, da er zur Herstellung von Modelbildern, die den Zweck angeben, besonders geeignet ist oder auch diesen Zweck sonst symbolisiert. Wie das Klösenzeng zum St. Nikolaustag, so gehört der Lebkuchen als »Christbürde« zur Christnacht. In der Pfalz sehen es die Kinder lieber, wenn um Weihnachten helles Wetter ist; denn so oft das Abend- oder Morgenrot dabei sich zeigt, bäckt das Christkind Lebkuchen (Grünenwald, l. c. 15 ff.). Besonders in den Frauenklöstern wurde das Lebkuchenbacken

auf Weihnachten sehr geübt; so erzählt die Chronik, daß die Nonnen des Klosters Günterstal zum Weihnachtsfeste in zwei Tagen hundert große, mittlere und kleine Lebkucken zu backen hatten (Reclams Universum 1900, S. 986). Aus diesen Klosterbäckereien stammt wohl auch der erste Teil des Wortes »Lebkuchen« (libum. angelsächsisch lybb = Heiltrank; altnordisch lyf = Arzneimittel), da derselbe ursprünglich ein mit Heilkräutersäften gemengter oder bestrichener Honigfladen, »Zeltchen«, war, der in den Klosterapotheken hergestellt wurde. Auch die Schüler erhielten, so zum Beispiel in Königsfeld, zu Weihnachten »zum gueten Jahr« einen Lebkuchen (Schw. Idiot. III, 137). Sehr häufig und allgemein in Deutschland verbreitet waren die auch von Praetorius (Weihnachtsfrazzen 335, Blockes-Berges Verrichtung 491) 1663 erwähnten Schultafeln aus Lebkuchenteig, die in Form des römischen Abacus (A B C-Tafel) aus Holzmodeln ausgepreßt wurden (Abbildung siehe Z. d. V. f. V. K. 1900, S. 324; 1905, S. 60, Fig. 3 und 4). Wie die Stubenvögel durch das Verzehren des Weihnachtsbrotes leichter singen lernen sollten, so sollten auch die Kinder durch den Genuß der Buchstaben, die in einen dem römischen Metallspiegel ähnlichen Rahmen eingefügt sind, besser lesen lernen, was schon Horaz in seinen Satiren (I, 1, 25) als römischen Schulbrauch anführte: »ut pueris olim dant crustula blanda Doctores, elementa velint ut discere prima«. (Vergl. auch Gaidoz »Les gâteaux alphabetiques« in der Bibliothèque de l'école des hautes études 1887).*) Ob wohl mit diesen in Tütentrichtern verkauften Lebkuchenfiguren und Buchstaben auch der »Nürnberger Trichter« zusammenhängt, mit dem man den Kindern das Lernen »eintrichtern« wollte? In den Niederlanden (Haarlem zum Beispiel) sind diese eßbaren Buchstaben aus hellrotem Biskuitteig einzeln gebacken; sonst sind sie meist weißgelb, gelbbraun, auch schokoladebraun (vergl. auch das badische Buchstabenverhacken bei Meyer, Bad. Volksleben 109; außerdem Meyer M. d. G. 310; Basedow, Neues Werkzeug zum Lesenlehren 1784); Praetorius (Blockes-Berges Verrichtung 491) schrieb 1868: »Ja weiters weiß ich mich auch zu ersinnen, daß ein erfahrner, gelehrter Mann sagte, daß man die Pretzeln (?) sonderlich in bekannte Figur machte, nemlich den Kindern über das Gebet, das A B C mit »hineinzutrichtern«, indem man gar artig an einer recht auff die alte Manier gestalte Pretzel (?) alle 24 Buchstaben des A B C zeigen kann.« Was Praetorius hier Brezel nennt, ist ein Buchstabengebäck mit runden Formen.

An anderen Orten heißt der aus klösterlicher Küche stammende Lebkuchen auch »Braunkuchen« (norddeutsch) oder »Honigkuchen« (Schweiz, Mitteldeutschland), »Pfefferzelten« oder »Pfefferkuchen« (Norddeutschland), wobei in letzterer Bezeichnung Pfeffer = Gewürz ist. In den Schweizer Bergkantonen (1746) aßen Mann und Frau nach

*) Vergl. auch Z. d. V. f. V. K. 1905, S. 94 (ABC-Kuchen, von Rich. Andree) und ibid. S. 181 (Zu den ABC-Kuchen, von Heinrich Lewy). Der Red.

altdeutscher Gewohnheit am Weihnachts- (Neujahrs-)Abend zusammen einen Honigkuchen als Zeichen der Zusammengehörigkeit auch im kommenden Jahre; ein Sippschaftsopfer für die Ahnengeister, das früher durch den Honigzusatz zum Seelenbrei vertreten war. Der Honig war der »Totenbalsam«, den die Römer besonders am Rhein kultivierten, indem sie honigreiche Bienenpflanzen importierten (siehe Neujahrs Geschenk der Zürcher Naturforscher-Gesellsch. LXVII, 18), womit erst eine intensivere Bienenzucht in Bienenstöcken aufkommen konnte. Der Honig, nicht nur der Waldbienen, sondern auch der Imker, war stets eine zu kostbare Delikatesse, die in den breiten Volksschichten schon früh durch süßere Früchte ersetzt worden sein muß, weshalb Früchten-, Hutsel-, Klötzen-, Birnenbrot, auch »Hutselkuchen« das den Honigkuchen vertretende bäuerliche Fest- und Zeitgebäck der süddeutschen Bauern bildet; in städtischen Verhältnissen aber trat der teure Honigkuchen mehr in den Vordergrund und war 1500 zu Konstanz ein Patengeschenk auf Weihnachten. (Kriegk, Deutsches Bürgert. I, 352.) Was an Güte dem Kuchen mangelte, das ersetzten die bäuerlichen Kreise dann durch die Menge oder Größe des Festkuchens, der zum Festschmaus gehörte; so waren in Thüringen dreierlei Kuchen aus einer Metze Weizen auf Weihnachten üblich und herkömmlich. (Wolf, Beitr. I, 104.) Im Norden hat noch 1825 bei den Bauern der Brauch bestanden, zur Weihnachtszeit mit ganzen Fudern von allerhand Saatkorn und Grütze, 24pfündigen Weihnachtskuchen (Julekager) und mit Kuchen aus besser durchgesiebtetem Roggenmehl in der Nachbarschaft herumzuziehen (Ortwein, l. c. 95; Feilberg², 114); in Dänemark ist der »Sichtebrotkuchen« (sigte brød-, sigte-kage), aus länger gesiebtetem, feinerem Roggenmehle hergestellt, ein besseres Weihnachtsgebäck (Feilberg¹, l. c. I, 232; ², 113, 114, 115, 129); in den Niederlanden der »Christkuchen« (kerskoeken), der (nach Liebrecht, l. c. 440; Wolf, l. c. I, 119) stollenartig sein soll, in der Schweiz der »Weihnachtskuchen«, der mit Eizusatz verbessert ist (Schw. Id. III, 140); in Frankfurt am Main wurden 1456 solche Weihnachtskuchen bei der Pfarrkirche von den Lebküchnern in Kramständen feilgeboten. (Kriegk, l. c. I, 567.)

Die dänischen »Julkuchen« (julekager) haben ganz verschiedene Formen; Feilberg², 114, erwähnt als solche Julkuchen unter anderen Pfeffernüsse, Königsfiguren, Widder, Waffeln (goderåd), Fladen, Schwesterkuchen etc. Über den vermutlich nach Dänemark importierten Schwesterkuchen siehe Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 268. Der schwedische Saatkuchen (såkakan, englisch 1638 seedcake) wird aus dem letzten Julbrotteige oder dem Mehle der letzten Julgarbe hergestellt für die unterirdischen Seelengeister. Die letzte Erntegarbe enthält sozusagen in nuce in konzentriertester Form die Quintessenz, die bei der Aussaat in den Boden gelegten Lebens- und Wachskräfte, deren günstiges Aufkeimen nach der neuen Aussaat

von dem Wohlwollen der unterirdischen Seelengeister abhängt; diese Toten müssen in der Neujahrnacht vor allem versöhnt sein durch Totenspeisen, die man zur Erinnerung an die betätigte Opferpflicht vom Allerseelentag oder Jultag bis zur Saat- und Pflugzeit z. T. aufbewahrt. An der Segenskraft dieser Seelenspeise nehmen auch alle Freunde Anteil; man schickt sie in England auch letzteren zu und gibt sie dem Pflugmanne in der Saatzeit (Fastenzeit im Frühling). (Hazlitt, I, 24, 299; II, 498, 54, 539.)

Die norwegischen Julekager sind ein gewürzreiches, in der Mitte etwas eingekerbtes Gebäck, nach Art der sächsischen Stollen (siehe unten) meist langgestreckt. Die englischen Yule-cakes sollen (angeblich!!!) (W. Hartmann, 377) die Form eines Wickelkindes haben, die man auch, jedoch ganz mit Unrecht, in den sächsischen Stollen (siehe S. 44) gefunden haben wollte. Nach Meyer (M. d. G. 360) hat man im germanischen Norden Julkuchen, welche die Gestalt hammervexzierter Böcke (siehe S. 64) hatten, unter das Saatkorn gemischt und bei der Frühlingsaussaat von Arbeitern und Pflugochsen verzehren lassen; wieder andere Julkuchen sollen die Form eines Ebers (siehe S. 59) gehabt haben und unter freiem Himmel gebacken worden sein (?) (W. Hartmann, l. c. 377), damit der Weihnachtstau auf sie falle. Die vlämischen »Engelkuchen« (engeltjes- oder engelenkoeken), welche für die in der Weihnachtszeit umziehenden Engel (Seelengeister) gebacken werden, bewahrt man lange Zeit auf; jeder Gast darf von dem Vorrat nach seinem Belieben essen. (Volkskunde l. c. 1902, 136.)

In Ungarn läuft das Mädchen mit dem ersten Festkuchen, den man aus dem Backofen zieht, auf die Straße und fragt den ihm zuerst begegnenden Mann nach seinem Namen; so wird dann auch sein zukünftiger Gatte heißen, ein schon oben angegebenes Augurium der Neujahrszeit. (Z. d. V. f. V. K. 1894, 316.) Das Glück der Zukunft zu erfahren in dieser Kultzeit, in der man den schwärmenden Schicksalsgeistern am nächsten ist, führte zu allerhand Neujahrsgebräuchen, die wir schon in Z. f. ö. V. K. 1903, S. 186, und Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 257, beschrieben haben. Zu diesen rechnet sich auch der St. Thomas-Lostag vor Weihnachten.

Beim Weihnachtsschmause in Thüringen gibt es auch sogenannte »Jidden- oder Judenkuchen«, eine Art Plinse (Zelten) aus feinem Gerstenmehl, nach einer bei den dortigen Juden üblichen Kochart in der Bratpfanne gebacken, eine Form von sogenannten Hanne-wackel (Ortwein, l. c. 90; W. Hartmann, l. c. 377; Reinsberg, l. c. 394); die Übernahme jüdischer Gebäcke in die Kultgerichte ist in Deutschland nicht selten, vermutlich auch in anderen christlichen Ländern Europas. Mit den jüdischen Fastengebräuchen übernahm das Christentum sicher auch manche jüdische Gebildbrote.

Die »Westerwiggeskuchen« auf Rügen sind eine Art Waffelgebäck, das vermutlich von den Schweden aus Westerwigg dorthin

gebracht wurde; solche Wanderungen von Gebäcken von Volk zu Volk, von Gegend zu Gegend sind eine selbstverständliche Tatsache; so wanderte auch mit den wendischen Salzwirkern (1630, hallorum, hallûr, hallôr) vermutlich das süddeutsche Früchtenbrod (Hutsel- oder Klötzenbrod) als »Hallorenkuchen« nach Halle a. S. An solchen Salzorten (Hall), welche früher den regsten Verkehr durch den uralten Salzhandel hatten (Hallein, Salzburg, Halle, Lüneburg etc.), sind die festlichen Gebildbrote (Lebkuchen) besonders reichhaltig und vielseitig, meist aber nach Nürnberger Modelvorlagen hergestellt.

Der Altbayer und der Tiroler kennen eigentlich in ihrer volksüblichen Küche keinen »Kuchen«; dafür haben sie die »Kücheln«, die aber im brodelnden Schmalze in der Pfanne gebacken werden. In der Oberpfalz gibt es eigene »Weihnachtsküchel«. Wenn man in Tirol am Weihnachtsabend, während die ersten Küchel gebacken werden und der Schmalzgeruch durch den Rauch den Luftgeistern vermittelt wird, dreimal um das Haus herumgeht, so geht jeder Wunsch, den man dabei hat, in Erfüllung (Zingerle, Sitten 121; Heyl, Tirolersagen 417, wo ein gleiches Augurium auch am Heiligen Dreikönigstage erwähnt wird; Christtag und Heiliger Dreikönigstag spielen eben die gleiche Rolle eines Neujahrstages).

Damit die Obstbäume gut geraten, ißt man in Pforzheim (Baden) am Weihnachtstage Schnitz mit in Öl gebackenen Küchlein; vermutlich war dies Öl früher Mohnöl (måg-oel, aus måg-sâm, Öl aus dem Mohnsamen, der als Gartenpflanze schon zur Zeit Kaiser Karls des Großen gezogen wurde). In Sachsen und Brandenburg ist auf Weihnachten der »Mohnkuchen« üblich.

Wenn solche Neujahrs- oder Christkuchen öfters eine Ring- oder Kranzform zeigen, so hängt dies mit der Bedeutung des Ringes zusammen, die wir unten noch näher besprechen werden.

Die mit den altbayrischen und schwäbischen Kücheln identischen Nudeln (»Weihnachtsnudeln«, »Weizennudeln«) sind auf bayerischem Boden in der Weihnachtszeit mit süßen Weinbeeren (Korinthen) versetzt und auch aus feinerem Weizenmehl hergestellt. In Tirol versagt sich auch der Dürftigste am Weihnachtstage solche Nudeln nicht, die man dort auch »Krapfennudeln« oder bloß »Krapfen« nennt. In der Szegeder Gegend (Ungarn) wirft das Mädchen in der weihnächtlichen Mitternachtsmesse »Mohnnudeln« in den Weihwasserbehälter in der Kirche; soviel Mohnkörner von den Nudeln dann sich ablösen, soviel Freier soll das Mädchen haben (Z. d. V. f. V. K. 1894, 315) durch das Glück der in dieser Kultzeit schwärmenden Geister.

6. Die den Aufguß von Honig, Fruchtsaft etc. gekröpft umfassenden Nudeln, Küchel oder Fladen sind sogenannte Krapfen, welche in verschiedensten Formen gebacken werden; so gibt es »dreieckige Kröppeln« in Hessen (Argovia, Jahresschr. d. histor.

Gesellsch. III, 21), »süße Krapfen«, »Butterkrapfen« (durch Honigaufguß versüßte Krapfennudeln) in Österreich und Tirol, »Nonnenkräpfel« in schwäbischen Klöstern (Villingen).

Die Schweizer haben auf Weihnachten mit Koriander (sogenannte Krapfenkörner) bestreute Krapfen; ein Schweizer Speisezettel (1612) für die sogenannten Aussätzigen verordnete auf Weihnachten acht Batzen für Krapfen und Ziger und sechs Maß Nidlen (Schlagrahm). (Schw. Id. III, 843; IV, 659.)

Die Nördlinger haben ebenfalls »Weihnachtskräpfel«, die halbmondförmig sind. In Schleswig-Holstein heißt das immer ein Füllsel (Farze) umschließende Gebäck »Pfortchen«, »Förtchen« (entstellt aus Färtzchen, la farce); im Angelsächsischen mag das Gebäck wohl als »Honigapfel« bezeichnet worden sein (angelsächsisch hunegapel = pastellus, Diefenbach, Gloss. II, 282). Im Dänischen entsprechen den Krapfennudeln die weichen Julballen aus Roggenmehlteig (julballen), die den unten zu beschreibenden Julhöger zusammenstellen; sie bleiben bis Neujahr unberührt, um des Segens der Julzeit besonders teilhaftig zu werden. (Feilberg², 182, 202, 350.) Die im schwäbischen Frauenkloster Villingen nur auf Weihnachten hergestellten »Nonnenkräpfel« sind für die Nonnen selbst eine festliche Rarität und dienen nur zur Besenkung ganz besonderer Klosterfreunde; es sind »Nonnenfärzlein« in kleinballiger Form; die »Badner Kräweli« und die »St. Galler Kräpfli« sind krallenartig gezackte, hirschhornförmig gekrüpfte »Hirschhörnli« oder »Schwabenbrödle«. (Abbildung siehe Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 267.) Das uralte Krapfengebäck gab überhaupt seinen Namen für verschiedene andere Schmalzgebäcke her, die sonst gar nichts mit der Krapfenform Gemeinsames haben. Ihr hohes Alter erklärt auch, daß sie zum Losen benützt wurden. Nimmt man in Sterzing (Tirol) die drei ersten gebackenen Krapfennudel und trägt sie dreimal splitternackt so um das Haus, daß man nicht außerhalb der Dachtraufe*) kommt, so sieht man an der letzten Hausecke (durch die Gunst der drei Schicksalsfrauen, für die die drei Krapfen bestimmt sind; letztere dürfen nicht naß und so zum Opfer ungeeignet werden) das künftige Gemahl. (Zingerle, S. u. Br. 27; vergl. auch Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 269.)

Interessant ist die Parallele zwischen dem Tiroler »Krapfenstock« der Weihnachtszeit und dem nordischen Julhöger. Die viel größer als sonst gebackenen Krapfennudel werden dachziegelförmig übereinander geschichtet und ein Brei aus Mohn, Klötzenmehl und geriebenem Zucker darüber ausgeschüttet; über jede Schichte, die sich aufbaut, wird Schmalz und Honig gegossen, daher »süße Krapfen« benannt. Bei so einem richtig aufgehäuften Krapfenstocke müssen die honigsüßen Endzäpfchen außen herunterhängen; das ganze,

*) Die Dachtraufe ist die Grenze zwischen den Menschen im Hause und den Totengeistern in den Lüften, den elbischen Wichten der Außenwelt. (Feilberg², 99.)

feinduftende Krapfengebäude steht auf einem breiten, runden (Opfer-) Teller. Die schwedischen Julhöger (julehögar) sind zu einem solch ähnlichen Stocke erhöhte, aufgeschichtete Julbrote (Julballen); obenauf thront eine gebackene »Julhenne« (siehe S. 67), unten um die Basis des sich erhöhenden Stockes (Haug, Höger) liegen sechs bis sieben Küchlein (kleine Hühnchen) aus Teig geformt, ähnlich denen beim Västmanlandschen Saatkuchen.*) Dieser hohe Opferbrotstock gehörte sicher ehemals nur den Hausgeistern am Ofenherde oder Eßtische, das heißt, den alten Ahnengeistern des Hauses, die im Norden an Stelle des schwarzen Totenhuhnes eine in Teig geformte gebackene Julhenne (Hannewackel?) erhielten, während bei dem Tiroler Krapfenstocke der Honig und Mohn an das alte Totenopfer erinnern; in beiden Fällen ist aber die Aufschichtung der festlichen Opfergebäcke zu einem hohen Haufen in hübscher Form charakteristisch. Feilberg², 182, 183, dessen Namen als Verfasser der vortrefflichen Julschrift wir nun schon oft angeführt haben, schildert den schwedisch-dänischen Julhöger (jule-höjen) als eine Kuchenpyramide (aus sogenannten bullar, Roggenmehlbullen oder Krapfennudeln in stets ungleicher Anzahl); jedes obere Küchlein (bul, bullar) immer kleiner als das untere; als Basis dient dort entweder ein großer Käslaib oder ein besonders großes sogenanntes Würzbrot (das man als Schnitten in die Bierwürze taucht); zu oberst thront in einer Nestkrone die Friedenstaube (fredens-due) aus Teig mit einem Gerstenkorn im Schnabel; einen solchen Julhöger, der zwischen Lichtern auf den Jultisch gestellt wird, erhält der Hausvater, einen die Hausmutter, einen das Gesinde; er bleibt aber bis zum Heiligen Dreikönigstage auf dem Tische stehen, wodurch er eine besondere Kraft durch die Julzeit erhält; aber für die Pflugzeit werden Teile desselben noch aufbewahrt. Aus solchen zur Schau innerhalb der geschlossenen (Fasten-)Zeit aufgestellten Opferstöcken entwickelten sich die Schaugerichte der Köche und das jüdische Schaubrot des Tempels (lechem hapanim), die zwölf Gedenkbrote, zum Anschauen durch Gott, dessen Wohlgefallen sie erregen sollten.

Auch die Griechen und Römer hatten solche Opferbrote, die sie zum Teil in Körben, zum Teil auf dreifüßigen Opfertischen vor die Ahnen-, beziehungsweise Götterbilder stellten und danach auch ἀνάστατος, ὁρθοστάτας, ὁρθοστάτης benannten (Lobeck, Aglaophamus 1061, 1063), wie wir überhaupt annehmen dürfen, daß mit den Opferbroten auch viele Opfergebräuche und Formen aus dem Süden nach dem Norden gewandert sind.

7. Das alte Totenopfer macht sich an diesem Tage auch dadurch bemerkbar, daß in der Haushaltung Zopfgebäcke, die sich in der Mitte strotzend verbreitern, oder sogenannte Strützel erscheinen. In vielen Orten Thüringens, wo auch, wie heute noch an katholischen Orten, die Mitternachtsmesse (oder Metten = hora matutina) gehalten

*) E. Hammarstedt, Säkaka och Gullhöna 25.

wird, ißt man bei der Zurückkunft den sogenannten »Bienohchtschmuß« (Weihnachtsschmaus) oder den sogenannten »Hahnewackel« (vielleicht so benannt, weil früher auf dem lockeren Gebäcke obenauf ein wackelnder Hahn thronte); gegenwärtig besteht das Festnachtsgericht aus sogenanntem Geknöchel, Brezeln oder geflochtenen Zopfgebäcken (= Kraeppeizöpfel, Krapfenzöpfel) und Heringen oder auch nur aus Kaffee mit Judenkuchen (siehe oben), Klump und Sauerkraut; das dabei übliche Zopfgebäck findet sich aber auch an anderen Orten an diesem Tage häufig; häufig sind diese Haarzöpfe in Teigform mit Mohnkörnern bestreut, daher »Mohnstrützel« (Frankfurt a. O.), »geflochtene Strützel«, »Strützelstück« (Böhmen), »Weihnachtsstrützel«, »Christstrützel« (Böhmen, Dresden, Schlesien, Salzburg, Lungau etc.) benannt (siehe Fig. 8).

Im östlichen Deutschland gibt es auch »Eierstrützel«, das heißt, mit Eigelb bestrichene oder vermengte Zopfflechten. In Schlesien gibt das Mädchen dem Hofhunde ein Stück von ihrem Mohnstrützel und jagt ihn auf die Straße; wohin er läuft, von da kommt ihr zukünftiger Gatte (Wuttke³, 242), das heißt, von dort kommt das Glück ihres Lebens, das ihr die mit dem Seelenbrote versöhnten Seelengeister verschaffen werden. In Dresden wurden die in der Mitte strotzend sich verbreiternden Stollen auf dem sogenannten Strützelmarkte als »Strützel« verkauft (von Kügelgen, Aus den Jugenderinnerungen S. 89); sonst ist das geflochtene (!) Strützel nur ein das Haaropfer symbolisierendes, beziehungsweise stellvertretendes Zopfgebäck, das auf Weihnachten süßer und rosinenreicher, auf Ostern eigelbsatter hergestellt wird. In Deutschböhmen wird einige Freitage vor Weihnachten die ganze Nacht hindurch gesponnen, was man »die lange Nacht« nennt; der Erlös aus diesem in derselben Nacht gesponnenen Garne dient zur Anschaffung der Strützel (längliche Zopfgebäcke, deren jedes Familienglied ein Stück bekommt (Tille, l. c. 47; Vernaleken, l. c. 542, 547.) In Mährisch-Schlesien backt man in der langen Nacht die Mohnstrützel (Globus 1900, S. 322), die an die Familiengenossen (Sippschaft) verteilt werden, wie die im Rauris (Tirol) am Vorabende vor Weihnachten ausgeteilten »Strutzen«, die aber über die hohen Feiertage unberührt (als Spende an die Schicksalsgeister im Hause) liegen bleiben (von Strele); dieser »Strutzen« heißt dort aber auch »Zopfen«. Unser »Strützel«, das im Althochdeutschen*) mit colifia (κολύφιον, zu κολῆ = αἰδοῖον**)

*) Siehe Steinmaier, Althochd. Glossen III, 617; IV, 46, 50. Strützel ist also kein slawisches, sondern ein gut deutsches Wort.

**) Lobeck, Aglaophamos 1067, führt diesbezüglich an: „Figmenta ejusmodi siliginea nomine turpi designat Martialis IX, 3, cujus inter Apophoreta est quoque Priapus siligineus XIV, 61, cui compares, quae Schol. Juven. II, 53, adnotavit: coliphia etc. „in Mantissa Cramerii coliphia, ut quidam dicunt, sunt membra virilia de melle et fermento composita.“ (Im Neugriechischen ist κολός = penis erectus, zu antikgriechisch κολός = Stengel; vergl. vulg. lat. cōlis = Kohl, lat. caulis.)

bei Juvenalis ist colifia = pulmentum sive membrum virile) glossiert ist und in Altbayern ein strotzend aufgeschwollenes Stangengebäck darstellt (Fig. 7), das namentlich in der Erntezeit als Fruchtbarkeitssymbol und Erntearbeiter-Festnahrung üblich ist, hat seinen althergebrachten Namen auf Wecken, Stollen und andere langgestreckte Gebäcke, selbst auf lange Zopfflechten übertragen, da der Begriff des Strützels dem Volksbewußtsein mit der Zeit entschwunden war.

In den deutschen Weihnachtsliedern (Z. d. V. f. V. K. 1899, 429) aus dem Salzburger Lungau singen die Kinder: »Lampel und Kitzel, Semmel und Strützel, Äpfel und was wir haben, das woll'n wir »klaub'n z'samm'!« welche Sammlung an das gemeinsame Sippschaftsopfer erinnert, zu dem ehemals die Sippengilden oder Mitglieder beisteuerten (siehe oben Störibrot).


Als Zöpfe (Fig. 8) sind nur die flechtenartigen Gebäcke (Haaropfer-Substitut) zu bezeichnen, zum Beispiel der lausitzsche »Höllenzopf«, der in Haupts Sagenbuch (1862, I, 41), in Wolfs Beiträgen (I, 204) und in den Verhandlungen der Berl. Anthropol. Gesellsch. 1893, 279; 1896, 340; 1898, 385, auf die Todesgöttin Hel bezogen wird; ferner die (schweiz.) »Züpfen«, die (bayr.) »Zöpfe«, die Leipziger »Mohnzöpfe«. Die »Butterzöpfe«, welche aus Buttermilch hergestellt werden, sind (in Webers Univ.-Lex. d. Kochkunst, I, 151; Scheible, VII, 745) auch als Weihnachtsstollen bezeichnet (jedenfalls mit Unrecht). Überhaupt hat der Weihnachtsstollen der Sachsen eine beklagenswerte Verwirrung unter den Gebäckbezeichnungen hervorgerufen, da manche Schriftsteller den Stollen als einen Urtypus des deutschen Weihnachtsgebäckes überhaupt annehmen, ohne eine Kenntnis davon zu haben, wie verschiedenartig diese sogenannten Stollengebäcke sind und wie schwer es ist, den Urtypus auch nur eines derselben festzustellen. Wie das häufige Erntefestgebäck, das Strützel, so übertrug auch der althergebrachte Stollen seinen alltäglich gewordenen Namen auf andere, vielleicht etwas ähnliche Festbrote.

8. Zu den typischen Seelenbrotten gehören auch die sogenannten Kringel (Krengel), Ringe und Brezeln, die mit dem Julrade (siehe oben S. 5) oder Jahresumringe keine Beziehung haben, sondern als Stellvertretung des bronzenen Totenschmuckes in Teig-(Gebäck-)Form aufzufassen sind (siehe Archiv f. Anthropologie 1904, III, 94). Ihre Verbindung mit der Form des vorher beschriebenen Haargeflechtes (Flechtenring, Flechtenbrezel) bekunden sie auch als »Flechtenkringel« (Mecklenburg; 1752): »welche nur umb Weynachten aus, also bloß zur Zeit des Juul- oder Sonnenfestes gebacken wird« (J. P. Schmidt, Fastelabendgebräuche in Deutschland, 103); letztere Quelle war noch von der falschen Etymologie Jul = Rad (Sonnenradfest) beeinflusst und sah demnach in der Kringel (Brezel) ein Symbol des Sonnenrades. Wenn diese Flechtenkringel nur auf Weihnachten

gebacken wurden, so ergibt sich dies mehr aus der nicht oft genug zu betonenden Neujahrsrolle, die das Weihnachtsfest im Mittelalter hatte; gerade auf Neujahr sind nicht nur die Flechtgebäcke (Haaropfer) häufiger, sondern auch die Verbindungen dieser mit dem Ringe zu einem Gebildbrote, zum Beispiel Zopf + Brezel, Strutz + Zopf, Wecken + Zopf, Wecken + Strütz, Bein + Zopf, Herz + Zopf, Horn + Zopf, Kranz + Zopf etc. Das Totenbracelet (Brezel) findet sich besonders häufig an den Totenfesten (christliche Trauer- und Bußzeit, Fasten). Am zweiten Weihnachtsfeiertage, dem sogenannten Kalbemarkt, liefern in Thüringen die Burschen als Festgebäck unter anderem die großen »Weihnachtsbrezeln« aus Hefenteig und Weizenmehl, während die Mädchen den Kaffee, die Nüsse und Äpfel beisteuern. In der Zeitschr. Niedersachsen 1902, VIII, 8, S. 94, steht folgender Artikel aus dem Lüneburgischen: »Wiehnachts-Awendrot. In de Weken vör Weihnachten, dat is äwerall bekannt, hewt wi oft dat prächtigste Awendrot. Wenn de Kinner up de Hei in 'n Lüneborgischen düt Awendrot seht, denn lüchtet jümm de Ogen on de een seggt to 'n annern: Kick, nu bötet de Engel in 'n Himmel den Aben, de sötten Stuten to backen, de usch de Wiehnachtsmann bringt!« In eenigen Heiddörpern awer singt se: »Wat is de Hewen rot! De Aben steiht in Glot. Nu backt de leewen Engel de sötten Weihnachtskringel un all de sötten Stuten för de lütten Puten. Wiehnachtsmann kummt nah'n Himmel rup, Un smit den Sack up den Schimmel rup, He let den Schimmel springen, dat alle Klocken klingen. Hophophop! Hophophop! Ümmer in' Galopp!« Demnach bringt hier der Weihnachtsmann als Schimmelreiter (siehe oben S. 7) süße Weihnachtskringel und süße Stuten (siehe S. 47) den Kindern; diese erhalten eben das Festgebäck, das ursprünglich den Seelengeistern (Engeln) gehörte. In Neustadt a. d. Aisch (Bayern) erhält jedes Kind an den Weihnachtsbaum eine sogenannte »Hörnlebrezen«, ein hufeisen- oder hornförmig gebogenes, der Brezelform sich näherndes Festgebäck. Auf Fehmarn ist das »Kundenbrot« ein an die Bekanntschaftskreise auf Weihnachten verteiltes Kringelgebäck (cuntbrot).

Auch auf dem schwedisch-dänischen Julhög (siehe S. 39) hängen Kringel auf kleinen Holzstäbchen, die ringsum um die Julbollar angesteckt und mit einem aufgespießten Apfel verziert sind (Feilberg², 183).

Aus solchen runden Weihnachtskringeln nun aber auf ein weihnächtliches Sonnenradfest und sogar auf ein »germanisches« Sonnenwendfest schließen zu wollen (Beilage zur Täglichen Rundschau 1900, Nr. 301, S. 1202) ist nicht gestattet. Die meisten Gebildbrote stammen aus römisch-griechischer Quelle, können also als Brezel oder Kringel für ein »germanisches« Fest niemals ein direkter Beweis sein; ferner ist die Brezel niemals ein geschlossenes

Sonnenrad mit vier Speichen , das heißt ein Radkreuz, sondern hat wie das etymologisch identische Bracelet immer eine Öffnung im Umfange. Namen, Form und Brauch sprechen für die Deutung Brezel = Brasselett; siehe darüber Archiv für Anthropologie 1904, III, 94 und vergleiche unten die kreuzförmigen Gebädbrote. Kranz (Fulda) und Ring (Hefering in der Schweiz, Ringkuchen) haben ebenfalls nur die Bedeutung eines Totenschmuckes, der sogar in dieser ablösenden Teigform, das heißt als Gebäck, noch an den verschiedenen Neujahrtagen verlost wird, wie ein Totennachlaß. Schon ihre häufige Verbindung mit dem Zopfgeflecht (Haaropfer) unterstützt diese Deutung, ebenso die Tatsache, daß solche Brezel und Kringel auch an anderen mit Seelenkult verbundenen Volks- und Familienfesten, zum Beispiel Kirchweih, Hochzeiten, Allerseelen etc., auftreten, die doch sicher mit dem Sonnenrade keine Beziehung haben, während sie andererseits gerade an solchen Festtagen fehlen, die einen ausgesprochenen Sonnenkult aufweisen, zum Beispiel Sommersonnenwende, Lichtmeß etc. Solche Ringgebäcke stellen auch die böhmischen Kolentschen (Kolatschen, urslawisch*) Kolaču = Ring, Kreis) dar, die dort (Egerland) die Knaben auf Weihnachten als Patengeschenk erhalten (gefällige Mitteilung des H. John).

9. Die »Weihnachtsrosen« (Abbildg. siehe Z. d. V. f. V. K. 1903, S. 392, Fig. 5) ebenso die Neuruppiner »S-chen« (l. eod.) und andere schneckenförmig gewundene oder rosenartig eingerollte Spiral- oder Schneckengebäcke, welche in Würzburg, Fulda etc. nachts nach der Christmette verkauft werden, haben wir schon in Z. d. V. f. V. K. 1903, S. 391, geschildert und sie dabei als Teile des indogermanischen Hakenkreuzes erklärt, von dem Meyer (Myth. d. G. 336) sagt: »Haken- und Radkreuze umgaben das ganze weitere Leben des Germanen im Frieden wie im Kriege bis in den Tod hinein und über den Tod hinaus.« Ursprünglich auf die verschiedenen festlichen Zeitgebäcke (Fladen, Kuchen, Wecken etc.) als Wohl- oder Segenszeichen oder als Apotropaeon (Hörnes S. 338) aufgelegt, haben sich die Teile des Hakenkreuzes (Crux gammata*) im Laufe der Zeit von letzterem wieder selbständig gemacht und erscheinen heutzutage fast nur mehr als Schneckenknudeln oder S-chen, in Schweden als sogenannter Goldwagen (gullvagn) (Z. d. V. f. V. K. 1903, S. 391). Die Thomas-Ringe der Weihnachtszeit, in Tirol »Thomas-Radl«

*) Nach de Rossi ist die Crux gammata eine der ersten und spontansten Applikationen eines früher in Asien und Italien gebrauchten dekorativen Zeichens von seite der Christen, um sich in der Periode der Verfolgungen unauffällig einander erkennen zu geben (Bayern zur Römerzeit, von Professor Dr. F. Franziss, S. 437). In den Katakomben kehrt das Hakenkreuz sehr oft wieder, hatte also irgendeine Beziehung zum christlichen Totenkult erlangt. Nach Hörnes (338) ist das Hakenkreuz ein apotropäisches Zeichen, das in Gestalt von zwei sich durchschneidenden S-förmigen Linien besonders häufig auf trojischen Votivspinnwirteln sich findet (S. 334). Wir werden unten bei dem Jultkreuze noch darüber sprechen.

genannt, werden hauptsächlich in alter Beziehung zum Neujahrslostag wie der Ring des Totenschmuckes verlost; sie dienen zum Augurium, das sich im deutschen Volksbrauche besonders an diese Ringgebäcke anknüpft. Das Verzehren solcher Wohl- und Segenszeichen (Hakenkreuzgebäcke) sollte ebenso glücklich machen, wie das Verzehren der Buchstabengebäcke lerneifrig und verständig.

10. Viel gefabelt wurde über die sogenannten Christ- oder Weihnachtsstollen. Nach der Beilage zur Täglichen Rundschau 1900, S. 1202, sollte er »eine Umbildung des Ebers, des Hauptopfertieres in den Tagen der Wintersonnenwende« sein. Nach Reclams Universum (1900, S. 980) »pflegte man mit zunehmender Ausbreitung des Christentums dem (sächsischen?) Weihnachtsgebäcke des Stollens die Gestalt des in Windeln gewickelten Jesuskindes zu geben«. Es ist unbegreiflich, wie man aus der Gebildform des Stollens (siehe Abbildung Fig. 9) heraus solches finden kann: Eber — Wickelkind — Jesuskind!!

Nach Lepsius (Kleinere Schriften I, 253) ist der Stollen 1329 zuerst in Naumburg erwähnt: »ac in vigila nativitatis Christi duos panes triticeos longos, qui Stollen dicuntur, factos ex dimidio scephile tritici nobis et successoribus nostris ad curiam nostram solvere obligarunt«; demnach war schon damals der lange Stollen ein der Herrschaft gezinstes Weihnachts-(Neujahrs-)Gebäck aus Weizenmehl (was M. Heyne, Deutsche Hausaltertümer II, 276, übersah); er ist ein sächsisches, norddeutsches, böhmisches und fränkisches Gebäck, das sich erst in der Neuzeit als Festgebäck auch in Süddeutschland eingebürgert hat. Sein Namen deutet auf ein pfoften- oder fußähnliches, weckenartiges Langstück, das aber als moderner sächsischer (!) Stollen immer einen durch oberen Überschlag des Teiges gebildeten Spalt oder eine Kluft (Klöße, zu: klieben, spalten) aufweist, während der sogenannte Mohnstollen noch ausgeprägt vierkantig ist. Klößen (Hamburg), Schietchen (Erfurt), Schoren (Hessen) und Stollen sind nahezu identische Spaltgebäcke; nur ist der sächsische Stollen dabei noch pfoftenartig langgestreckt geblieben; als solches in der Mitte strotzend sich verbreiterndes, langes Gebäck konnte der sächsische Stollen in der Oberlausitz auch »Strützel« (siehe S. 40) genannt werden; wie auch in Böhmen und im Voigtland die Verbindung des Stollens mit der Zopfform schon 1723 (zopfstollen = plocamus; Diefenbach, Glossar, II, 295; Köhler l. c. 164) erwähnt ist. Der »Christ- oder Weihnachtsstollen«, der (nach Reclams Univ. 1900, S. 983) 1575 erwähnt wird, ist ein halbhohes, halbflaches, in Dresden fußartig langgestrecktes Strützelgebäck, das einen oberen, durch Überschlag des äußersten Fladenwickelrandes entstandenen Spalt, wie auch die obscöne, aber muschelartige Meißner Fummel (Fig. 10) trägt. Durch die Einwicklung des mit Mohn oder süßen Früchten etc. belegten Fladenteiges und die Einlage desselben in ein stollenartig

langgestrecktes, vierkantiges Backgerät entstand der Stollen, der dann vielleicht eine Kombination zweier Fruchtbarkeitssymbole (Strützel + Spalt), einen Schlitzweck vorstellt. Am zweiten Weihnachtsfeiertage findet alljährlich in Dresden die Überreichung von Christstollenproben an die königlichen Majestäten, einer jahrhundertealten Tradition entsprechend, statt. 36 Pfund schwer und $1\frac{1}{2}$ m lang waren die beiden Mandel-, beziehungsweise Rosinenstollen, die 1902 dem Könige überreicht wurden auf großen Tragbrettern von acht Bäckermeistern und acht Gehilfen, an deren Spitze der Obermeister der Innung stand, der dann zur Verteilung schritt; jeder Stollen wurde in 36 Pfundstücke zerlegt und verteilt; später folgte ein Mahl im Hause der Bäckerinnung. Angeblich soll diese Überreichung der Christstollen an den sächsischen Hof aus dem Jahre 1529 stammen. Bei der Belagerung von Wien soll (!) sich ein Weißbäcker durch eine wichtige Meldung verdient gemacht haben; darauf soll (!) Kaiser Karl V. allen deutschen Bäckern das Recht verliehen haben, öffentliche Umzüge zu veranstalten. Der erste solche Dresdener »Auszug« fand 1530 statt; den Bäckern wurde dazu ein Scheffel Weizen vom Hoffutterboden zum Backen großer Strützel bewilligt; diese Ablieferung der großen strützelartigen Christstollen (die eine Art von Rekognitionsgebühr für die Gutsherrschaft zur Erntezeit vorstellte, wobei namentlich die Strützel als Fruchtbarkeitssymbole figurierten) an die königlich sächsische Hoftafel erfolgt also noch heute in Dresden. Früher war namentlich die sächsische Stadt Siebenlehn durch ihre Stollen berühmt. Bis zum Jahre 1447 durfte man, wenn gerade die Fastenzeit war, zu den Backwerken keine Butter nehmen. Da nun dem Weihnachtsfeste das große Adventfasten vorausging, so konnte man damals wegen dieses Butterverbotes zum Stollenbacken nur Öl benutzen, das war sehr unbequem und das Gebäck mochte nicht allzu fein schmecken; darum wendeten sich der Kurfürst Ernst und sein Bruder Herzog Albrecht an den Papst mit der Bitte um Aufhebung dieses Butterverbotes, die auch erfolgte. Später, um 1491, durften auch andere ihr Gebäck mit Butter mengen; allerdings war an diese Erlaubnis vom Papste die Bedingung geknüpft, den zwanzigsten Teil eines Goldguldens zum Freiburger Dombaue jährlich zu entrichten. Die Reformation beseitigte dieses Verbot und auch den sogenannten Butterablaß. Die oben erwähnten Siebenlehner Stollenbäcker gerieten mit den Meißner Bäckern, die ihre »Meißner Fummeln« (= vulva, in Teigform siehe Fig. 10) versandten, 1615 in Streit, weil diese nicht zugeben wollten, daß Siebenlehner Gebäck nach Meissen hereinkomme; auch die Dresdener Bäcker beschwerten sich über diesen Import, da die Siebenlehner Bäcker große Fuder Backwerk nach Dresden brachten. (Nach dem Dresdener Journal 1902).


Mit der Zunfthkonkurrenz wanderten die Lokalgebäcke von Stadt zu Stadt, aber nur ganz allmählich von Land zu Land; erst mit den

Eisenbahnen geschah dieser Gebäcksimport rascher; seitdem wurden aber auch die »Stollen« nach ihrem Material varietätenreicher. Man unterscheidet heute: Milch-, Honig-, Mohn-, Kümmel-, Mandel-, Butter- (1491), Rosinen-, Sultaninen- (Sultania-), Gemischt-Stollen. Die kleineren »Stöllchen« gelangten nach Schwaben, wo sie aber »Semmel« benannt werden (Reiser, l. c. II, 738); in Straßburg sind die weihnächtlichen »Feststollen« sogar viereckig wie ein Kreuzbrot; daraus ersieht man, wie schwer es ist, aus einem einzigen lokalen Namen der Jetztzeit die Gebäcksform zu deuten. Die Glossierungen der althochdeutschen Zeit sind leider beim Stollen mangelnd.

Auf Rügen werden in den Süderdörfern die Kinder bis zum vierzehnten Jahre auf Weihnachten beschenkt; mit der Geschlechtsreife erhalten sie als letztes Geschenk den die sexuelle Bedeutung symbolisierenden Stollen (Globus 1900, S. 386; vergl. auch unten: Wecken). Wie beim oberbayrischen Kultbrot der Weihnachtszeit (Klötzenbrot), so achtet man auch im Voigtlande auf das Aufgehen des Stollenteiges bei der Gärung und stellt so die Prognose für die Zukunft; geht der Stollenteig nicht auf, so stirbt der Hausvater bald (Wuttke², S. 201; Köhler, l. c. 362), weil die den Gärungs- und Backprozeß beeinflussenden Seelengeister des Hauses ihm nicht hold sind, da diese kein würdiges Opferbrot erhalten.

Ein Fruchtbarkeitssymbol, ähnlich dem gespaltenen Stollen (Fig. 19, 9, 12), der Meißner Fummel (Fig. 10) und dem Hamburger Klöwen (Fig. 9), sind die Erfurter Schietchen (Fig. 12), die 5, 8, 12, ja selbst 15 Pfund schwer hergestellt werden (so auch in Weimar und Eisenach); in Furtwangen heißen sie »Schiedle«, in Thüringen das Schiet, angeblich so wegen des Bäckerscheitholzes, mit dem die Bäcker daselbst die Kerbe, den scheidenden Spalt, die Kluft eindrücken (W. Hartmann, l. c. 829); Schietchen ist aber eher zu scheiden, spalten, zu stellen = fissura (rima vulvae); es ist ein weihnächtliches Neujahrsgebäck (aber auch wie der formell identische Lüneburger »Kindsfuß« [Fig. 9, 19] ein Kindbettgebäck, das die Fruchtbarkeit symbolisieren soll), das in Erfurt auf Weihnachten jeder Dienstbote erhält; je größer die Schietchen, um so größer die Freude. In Erfurt kommen die »Eyerschyt«, Eierschîtgen, bereits in den Rechnungen über die Kosten des Gusses der großen Domglocke (1495—1499) vor (von Tettau, Mittlg. d. Ver. f. Gesch. u. Altert. von Erfurt, II, 1866, S. 167).

Vielleicht gehören unter diese Gattung von Stollenspaltgebäcken auch die Brandenburger »Schrüppen«, ein oben eingekerbtcs (germ. skröp = einschneiden) Brotweckchen. Über die sogenannten Schrüppen-Gottesdienste (?) und Schrüppenkirchen in Berlin siehe »Illustr. Ztg.« 1899, S. 15. Die Koburger »Palisaden« sind ebenfalls ein solches Spaltgebäck; die zapfenförmigen Hervorragungen sind dabei eine knusperige Delikatesse (Fig. 17).

Ein weiteres Fruchtbarkeitssymbol in der Weihnachtszeit ist der Stuten, die Stute des niederdeutschen Sprachgebietes. Der Stuten (zu nnd. *stut.*; ahd. *stiu* = Kerbe, Steiß) = *panis triticeus quadratus* stellt als rund-konvexe »Bauernstute« den gespaltenen Bürzel vor und ist ein Analogon zu den *μλλοι* der sizilischen Thesmophorien und zu den *cognoux (cunni)* von Namur. Dieser *panis quadratus*, entspricht in dieser viereckigen Form der deutschen »Mutz« (rautenförmiger, behaarter Fleck ober dem weiblichen *mons Veneris*, Höfler, Krankheitsnamenbuch 429) (Fig. 5a) oder dem sogenannten »Fleck«; der Mutzenbäcker (1491) stellte sie besonders auf Fastnacht her; Mutz verwandelte sich sprachlich zu Mutzel, Mutzschelle, Muntschelle, Mauschelle, Maultasche, Ohrfeige; lauter Namen für Gebäcke. Die rheinländischen »Mutzen« (*feminalia*) und »Mändelcher« *) (*virilia scrota*, Fig. 5b) haben die gleiche symbolische Bedeutung. Solche raute-förmige Flecke waren das Symbol der Astarte. »For example, there was, and perhaps still is, a custom at Nottingham for the bakers to send round to their customers, at Christmas, the modern representative of the ancient Saturnalia, large cakes or buns, which are made in a lozenge-form ; upon these are moulded sometimes the form of the cross, but more frequently the Virgin and Child; a coincidence which stamps the custom as having been religious at a former period, and probably as commemorative of the worship of Astarte« (Liebrecht, z. V. K. 439). Der Zusammenhang des Rheinländer Fastnachtsgebäckes mit den römischen Saturnalien ist nicht unwahrscheinlich. Als »Stutweck« vereinigt der Stuten die lange stollenförmige Weckenform mit der Spalt- oder Klöwenform; er hat seine Verbreitung von Holland und Schleswig bis nach Köln und Halle. Die schleswig-holsteinschen »Weihnachtsstuten« sind große Rosinensemmeln mit einer oberen Spalte, ein Weihnachtsgebäck, das ein Fruchtbarkeitssymbol (*rima vulvae*) vorstellt.

Wie andere solche neujahrzeitliche Gebäcke werden auch die Stuten (an Stelle der Schmucksymbole) ausgelost oder man bringt sie als bedeutungsvolles Krambrot vom Markt der Frau oder der Braut mit nach Hause. (Jahrb. d. Landesk. d. Herzogt. Schleswig-Holstein 1862, I, 187.) Wie schon oben erwähnt, erbetteln auch die Kinder aus den Dörfern der Lüneburger Heide sich auf Weihnachten die »süßen Stuten«.

Das Stralsunder und Lüneburger Weihnachtsgebäck, der Kinds-voot (Kindsfuß) benannt (siehe Fig. 9, 19 und oben S. 46), entspricht dem Klöwen, Schoren, Fummel, Schietchen, Stollen etc., das heißt es ist ein die *rima vulvae* andeutendes Spaltgebäck, das als Fruchtbarkeitsopfer in die Weihnachtsgarbe gesteckt wurde; letztere gab man,

*) Der etymologische Zusammenhang mit Mandel (Kern) ist abzulehnen; sie heißen auch Mutzenmändelcher; die betreffenden Gebäcke sind nur in katholischen Orten am Rhein zu finden.

nachdem sie die Nacht im Freien gestanden, um den Segen der heiligen Nacht zu erhalten, auch dem Vieh zu fressen, um es fruchtbar zu machen. »Sô drôgen se garwen in de koppele efte susen de lucht, dat se de wint snê rîp efte sus de lucht beschînen konte; dat hêtede men des morgens kindesvôte, dat dêlde men des morgens allem vêhe ût; sloch êne garwe 2 efte 3 ût unt gaf den swînen, koien, enten, gensen dat se alle des kindesvôtes genêten scholden.« (Jahn, l. c. 277, Mannhardt, l. c. 233.) Das plattdeutsche Wörterbuch von Dähnert, 227, schreibt (1781): »Kindsfoot ist das Zuckerwerk, welches den bey Entbindungen eingeladenen Frauen vorgesetzt wird, die ihren Kindern davon mitzunehmen pflegen und den selben vorsagen, das habe das neugeborene Kind an den Zähnen mitgebracht. Kindsvoot hießen auch bei unseren päpstlichen Vorfahren die am Weihnachtsabend ausgelegten Garben, welche, wenn sie in dieser Nachtluft infiziert waren, der Aberglaube zum Futter gab und sie für gedeylich aufs ganze Jahr hielt.« Der Segen der Opfergabe ging auf die Weihnachtsgarbe über, aus der auch das Korn zum Kindsfußgebäck stammte. (Vergl. Z. d. V. f. V. K. 1903, S. 438.)

11. Zu den Fruchtbarkeitssymbolen in der Weihnachtszeit gehört auch der Wecken (Fig. 6), der wie ein Pfahl (ital. paleo = Weckenbrot; palus, phallus) oder Stollen langgestreckt ist. Die Oberpfälzer »Spießwecken« sind ebenfalls bei Hochzeiten ein solches Symbol, das auch auf Weihnachten als Kultgebäck wiederkehrt. In Frankfurt a. M. sind die »Christweck« 1446 bereits erwähnt (Kriegk, l. c. I, 352, 394, 567); 1455 durften daselbst auch die fremden Bäcker auf Weihnachten solch gewürzreichere Wecken verkaufen. 1579 gaben die Stiftleute der Herrschaft Helfenberg (Niederbayern) ihrem Prädikanten als Neujahrsspende einen »Weihnachtswecken«, der vermutlich ein mit Birnklötzchen gemachter »Birnenwecken« war. (Graf, Die Burg und Herrschaft Helfenberg, 1875, S. 281, 285.) Der »Bireweggen« ist auch in der Schweiz ein mit Zimt bestreutes Weihnachtsgebäck. (Schw. A. f. V. K. IX, 45.) Auffallend lange und große Wecken sind in der Röhnggend auf Weihnachten üblich; nach dem zwölften Lebensjahre erhalten die Kinder daselbst als letztes Patengeschenk, das heißt als Zeichen der sexuellen Reife oder wehrfähigen Mannbarkeit auf Weihnachten solche Wecken, aber es steckt dann immer auch ein Messer (Schwert) im Wecken (Höhl, Röhnspiegel 83); auch an anderen Orten erhalten die Kinder auf Weihnachten lebkuchene Waffen (Fig. 63); den identischen Stollenspendebrauch auf Rügen haben wir oben schon erwähnt.

Im badischen Wolsach kaufen den Mädchen die Burschen auf dem sogenannten Kuchenmarkte (am ersten Montag nach Christi Geburtstag) sogenannte Spitzweck (als Fruchtbarkeitssymbol) (Meyer, B. V. L., 198 ff.)

Selbstverständlich haben diese symbolischen Gebildbrote, an deren obszöner Natürlichkeit die früheren Jahrhunderte keinen Anstoß genommen hatten,*) im Laufe der Zeit dieselben mehr oder weniger, fast nur bis zur Andeutung, verloren; bloß ihre Namen, zum Beispiel Geige, Fummel, Tasche, Prügel, Bengel, Stange, Stute, Strützel, Mändelcher, Mutzen etc., verhelfen zum Teil die heute oft stark entstellten Formen (Fig. 10 bis 19) auf ihre Bedeutung zu erforschen, wobei uns die Analogien aus dem altrömischen Leben Bestätigung geben. Die römischen Bacchanalien und Saturnalien haben sicher auch bei uns in Deutschland ihre Spuren im Volksleben diesbezüglich hinterlassen. (Vergl. Lobeck, *Aglaophamus* 1061, 1067, *Juvenal* II, 53); *Martial* XIV, 61, IX, 3; *Rochholz*, *Drei Gaugöttinnen* 84; *Wolf*, *Beiträge* I, 107; *Koch*, *Conject. de spiris pist.* 15.)

Bei den dreitägigen Thesmophorien der sizilianischen Weiber wurden zu Ehren der Göttin Demeter Sesamkuchen in Form von *ἐρηφαία γυναικεία* gebacken und herumgetragen, welche *μολλοι* = *cunni* hießen. (Liebrecht, z. V. K. 438; Chr. Koch, *Conject. de spiris* 15.)

Auch die Südfranzosen hatten 1560 nach Bruyerius Compegius (*de re cibaria*): »cibi quos cunnos saccharatos (= »Zuckerfötzeln«) appellant.« Die Isisbrötchen der Römer hatten die Gestalt der Vulva, die Vestabrötchen die des Penis. (Scheible, VII, 249). Siehe auch Lichtmeßgebäcke in Z. d. V. f. V. K. 1905.

12. Ein altes, aus der romanischen Sprachperiode stammendes Gebäck, das unter anderem auch in der Weihnachtszeit auftritt, sind die Fogezen, Vochezen, Fogazen, Pogatschen, die (nach Mones Z. XIII, 142) bereits im 9. Jahrhundert im Französischen als fogatie, und zwar als Weihnachtsgebäck erwähnt sind; es ist dies (nach Du Cange, l. c. III, 531) der panis focacius, subinericius, sub cinere coctus et reversatus, pain cuit en cendre, das heißt ein ehemals auf dem Herdsteine (focus) gekochtes weihnächtliches Aschbrot, ahd. vochenza = elissa oder geröstetes Brot; fochez = crustula; vochenza = lagana, collyrida, torta; 1339 panis focagii = pain de feu, qui pro focagio solvitur (Du Cange, VI, 133), altslawisch pogača (Schrader, l. c. 114); es wurde später von einer besonderen Klasse von zünftigen Bäckern hergestellt und war ein fladenartiges Mührbrot der Bürger; ursprünglich ohne Hefe unter der Herdasche hergestellt (vergl. Schmeller, I, 686), wurde es später zum Ofenbrot und blieb lange Zeit eine zinsbare Rekognitionsgebühr der Neujaarszeit, eine Art bürgerlicher Herdsteuer, die beim Beginn eines neuen Jahres fällig war. Als Fochanza wurde es später von den zünftigen Bäckern der Städte feiner bereitet, so daß die Foganzer oder Vochezzer zu Großbäckern wurden (Staub, D. Brot 82, 127, 130).

*) Bruyerius Compegius, *de re cibaria* (1560) schrieb damals: „Aliae placentae repraesentant virilia (si diis placet); adeo degenerare boni mores, ut etiam christianis obscena et pudenda in cibis placeant.“

Die Befugnis, einen eigenen Backofen auf eigenem Grund und Boden sich zu erbauen, war das selbstverständliche Recht eines Freien; mit der Ausbildung der Gewerke in den Städten mußte dieses Recht wegen Feuersgefahr überwacht werden, und darum ward jeder focus (ags. foca; mlat. focatia; focacia = placenta quae ad focum seu ignem familiarem coquitur, Du Cange, III, 531) oder Herdstein, beziehungsweise Ofen mit einer Herdsteuer (Focheze) belegt; nach und nach kam es auch an manchen städtischen Orten zu einem gemeinsamen Backhause (domus furnariae), in welchem das Frischbacken im Turnus umging (Berlepsch, Chron. d. Gewerke VI, 86, 88). Die Form dieser Focheze kann sehr wechseln, je nach der Örtlichkeit, in der es von den Feilbäckern verkauft wurde; ursprünglich wohl ein fladenförmiges Aschenbrot, wurde es unter anderem ein sehr einfaches, kleines Rundstück, das 1446 als »Bruder-Fochezer« an die Kranken und Armen (Armen Seelen) im sogenannten Bruderhaus zu Frankfurt verteilt und auch auf Weihnachten an die Angehörigen verschenkt wurde (Kriegk, l. c. I, 367, 394, 352). Im tirolerischen Gsiesstal nimmt die Fochaze oder Fochez auf Weihnachten die Figur von Hasen oder Männern an, das heißt letztere wurden in dieser Zeit aus dem gewöhnlich hergebrachten Fogazenteige hergestellt. Im Krainerischen heißen sie »Pogatschen« und sind dort ein hochzeitliches Festgebäck (Z. d. V. f. V. K., 1894, S. 77), dessen Form dem Verfasser nicht bekannt wurde.

13. Die »großen, scheiblich gestäubten Semmeln«, welche die Münchner Hofbäcker nur auf Weihnachten herstellten, sind durch das aufgestäubte (Seelen-)Mehl als Armeseelenspende zu deuten; solches Seelenbrot konnte durch die hochheilige Kultzeit sogar zum Zauberbrote werden, so (nach Praetorius, l. c. 401) 1663: »Am Christabend soll man für drei Heller Semmel kauffen, solche in drei Bissen eintheilen und durch drei Gassen es verzehren (das heißt im Freien, so daß die in dieser Zeit umfahrenden Schicksal-geister auf dasselbe einwirken können), in einer jedweden Gasse ein stücke; darauf wird es geschehen, daß man in der dritten seine Liebste siehet, die einem begegnen wird« (ein Opferaugurium der Neujahrsnacht, das sich in ähnlicher Weise öfters findet).

Um sich »gefroren« (das heißt unverwundbar) zu machen, schrieb man 1646 auf einen kleinen Zettel aus Jungfernpapier die Buchstaben I. N. R. I., überzog denselben mit Weizenmehlteig, formte daraus runde Kugeln, über die drei Messen, das heißt in der Weihnachtszeit, unterm Altar- oder Opfertuche gelesen wurden, dann verschluckte man sie morgens mit bestimmten Zaubersprüchen. (Schweiz. Id. IV, 661.)

Im tschechischen Teile von Schlesien ißt man am heiligen Abend Fische und Mohngebäck (Fastengericht), steckt auch eine Kruste von einer Weizen semmel und sonstigem Kornbrote an ein Messer und

läßt dieses, in ein (Opfer-)Tüchel gehüllt, eine Nacht im Freien liegen; wenn nun die Semmel an dem Messer einen größeren Rostfleck verursacht hat, so gedeiht der Weizen im kommenden Jahre weniger gut, wenn das Brot, so soll das betreffende Brotkorn nicht geraten. (Globus 1900, S. 340.) Die Semmel, ein Gebäck aus feinerem, weißerem Semmelmehl, bezeichnet häufig nur irgendein Festbrot, die Form des letzteren kann sehr verschieden sein, Wecken, Stollen etc., so zum Beispiel bei der Egerländschen »Weihnachts semmel«. (Oberlohma, Dorf, v. A. John, S. 155); weist deren Rinde Risse auf, so steht ein Todesfall in der Familie bevor (Egerland, 1905, S. 33), weil sich die Hausgeister ungünstig gesinnt zeigen.

Der 79. Canon des Generalkonzils zu Konstantinopel 690/91 setzte schon fest: »Quando aliqui post Diem Natalem Christi Dei nostri reperiuntur coquentes similam (Weißmehlfladen) et se hanc mutuo dantes, praetextu scil. honoris secundinarum (Mutterkuchen, placenta?) impollutae Virginis Matris, statuimus, ut deinceps nihil tale fiat a fidelibus.« (Hazlitt, I, 116.) Das festliche Semmelgebäck hatte vermutlich auch eine bildliche oder formelle Andeutung an den Ehrungszweck. Usener (im Archiv f. Relig.-Wissensch. VII, 288) nimmt nur einen Brei aus feinstem Weizenmehl an (σπεύδαλις). Diefenbachs Gloss. I, 525, deutet dieses ebenfalls als similam = Semmelgebäck. Es ist nicht wahrscheinlich, daß man sich gegenseitig mit Weizenbrei beschenkte, viel wahrscheinlicher aber ist es, daß man sich nach der Neujahrssitte mit süßem, feinem Gebäcke gegenseitig bedachte. Schon früh scheint das Semmelmehlgebäck als Seelenbrot verwendet worden zu sein; noch heute ist unsere süddeutsche Semmel dem Kreuzbrote der Katakomben vollkommen identisch. Das Körneropfer, das nach Walthers von der Vogelweide Testament den Vögeln (Seelengestalten) zur Weide »ad aves quotidie pascendas« jeden Tag gegeben werden sollte, verwandelte sich in ein Kapitelbrot für die Geistlichen des Domkapitels, »transtulit in semellas, dari canonicis in suo anniversario et non amplius volucris.« (Z. d. V. f. V. K. 1905, S. 1.) Schon Karl der Große hatte eigene »pistores qui similam ad opus nostrum faciunt« (Capitulare de villis, 45 Cap.); kurz, Semmel ist ein besseres Seelenbrot, damit weiterhin Festbrot, heute alltägliches Gebäck.

14. Sonstige Lokalgebäcke der Weihnachtszeit sind:

a) Im Elbtale: der Apfelstrudel (ein gedrehtes Gemengsel in Gugelhupfform); in der Steiermark: der Mohn- und Honigstrudel mit Karpfen (»Putizen«); man sieht, unter welchen verschiedenen Formen Honig und Mohn, die uralten Beigaben zu den Seelenspeisen, hartnäckig wiederkehren; dazu gehören auch die aus Honigkuchen hergestellten Schweizer »Leckerli« (runde Zeltchen oder Fladen).

b) Im Böhmerwalde, in Oberbayern ehemals: der rösch in Schmalz gebackene »Weihnachtsrötzel«, eine Art gerösteter Eierschmarren, zerhackter Pfannkuchen, der heutzutage eine Alltagspeise geworden ist.

c) In Böhmen: die »Talken«.

d) In Kempten (Schwaben): die »Nocken«; letztere beide kleinknollige Teigklümpchen, die in Fettschmiere noch glitschrig gebacken werden.

e) Im bayrischen Wald (nach Schmeller, I, 745, II, 9, 1062, und Rochholz (Deutscher Glaube II, 270): die Fürwitzel, viereckige, kleine Lebkuchenflecke, nach der Form der Fürwitzelfrucht (althochdeutsch *furiwiz* = *cornus mas*) benannt. Im Egerlande (Mies) gibt es bei armen Leuten am Weihnachtstage sogenannte Dörwitsche oder Dörewitsche (vielleicht entstellt aus Fürwitzel), flache, mit Mohn bestreute runde Flädchen. (Gefällige Mitteilung des Herrn A. John.)

f) In der Schweiz: »Züri-Hüppi«, das heißt Züricher Hohlhippen, Oblatenröhren, die in Schaffhausen auf Weihnachten hergestellt werden, ebenso die »Dirggeli« (zu: *torquere*) ein Modelgebäck. (Schw. A. f. V. K. IX, 45.)

g) In Ludwigshafen (nach W. Hartmann, l. c. 855): das »Christ-Ei«, ein Weihnachtsgebäck in Eiform; in Holstein: die »Ochsenaugen« (»Eier in Schmalz« sonst; dort aber ein kleiner, runder Pfefferplatz), die dort (nach Reclam, Univers. 1900, S. 988) am Dick- oder Vollbauchabend in unheimlichen Quantitäten vertilgt werden.

h) Im Elbtal: die »Semmel-Babe«, eine festliche Semmelspeise für die slawische Dämonin Baba (altes Weib), ein sogenannter Baba-Tatsch in Napfkuchenform; dieser Guglhupf hat Turban- (türkisch = *dulband*) Form und heißt darum in Holland Tulband als festliche Speise der Weihnachtszeit.

i) In Westfalen: das »Lose« genannte, lockere, lose Festbrot, Losbrot ohne bestimmte Form vom Losbäcker hergestellt, feineres Festbrot, Zwiebackreihe.

k) In England: die *Christmese pasteten*, (1626) *Christmas-pyes*, *Coffin Pasties*, *Fleischpasteten* aus Rinderzungen, Hühner- oder Gänsefleisch, Eier, Zucker, Rosinen, Zitronenschalen und verschiedenen Gewürzen. (W. Hartmann, 376 ff.; Ortwein, 97 ff.) Daß diese länglichen *Christmese pasteten* die biblische Krippe vorstellen sollen, wie Hazlitt, I, 121 ff., meint, ist durch nichts bewiesen; auch die sächsischen Stollen sollten (!) eine solche vorstellen. Die *Christmese pasteten* sind auch als *goose-pies* (*Gänse pasteten*) in Yorkshire am Stephanstage üblich, die an arme Leute verschenkt und bis zum Lichtmeßtage aufbewahrt werden. (Hazlitt, II, 564, 496.) Außerdem gibt es in England am Christmeßabend *Shrid-Pies* (geschnittene Pasteten) und *Mince-Pies* [klein gehackte Hachés], Hazlitt, II, 412.) In der Jul- oder Christmeßzeit singen in Yorkshire die Kinder:

Ule, Ule, Ule, Ule!

Three puddings in a pule

Crack nuts and cry Ule.

(Hazlitt, II, 671.)

l) In Westflandern: die Vollaerd, Volard (nach Schuermans *Algemeen Vlaamisch Idiotikon* 826; vergl. auch *Z. d. V. f. V. K.* 1902, S. 199) ein langer Kuchen aus Weißmehl, der sonst »Engelkuchen« (das heißt, für die einkehrenden Seelengeister bestimmt) genannt wird und auch am St. Michaelstage (einem germanischen Neujahrstage) dort üblich ist. Vielleicht zu volrât = Dezembermonat im Kopenhagener Kalender. (Weinhold, M. N. 59.)

m) In Thorn: »die Katherinchen«, so benannt vom Katharinentage (vier Wochen vor Weihnachten) mit der Katharinenmesse, um welche Zeit man in Thorn mit dem Backen der Pfefferkuchen begann; hellbraune, zähe Lebzeltchen in Gestalt einer Doppelkette von je drei kleinen Rosetten oder Plätzchen, die aneinandergereiht ist; jedes Plätzchen hat eine kleine, flache Rosettenform aufgedrückt; das Gebäck gehört zu den weihnächtlichen Lebkuchenformen (Fig. 20).

n) Im germanischen Norden gibt es dänische Svine-ører (Schweinsohren), æble-skiver (Apfelscheiben = Apfelkücheln) (Feilberg², 114) und schwedische Döfvelskatt, auch Lussi-katt, Lussi-bröd genannt (Gothenburg) (Feilberg², 170, 345), über die wir schon in *Z. d. V. f. V. K.* 1902, 436, geschrieben haben unter Deutung als sogenanntes Knaufgebäck*) (Teufelskatze, Luzzienskatze); dasselbe ist identisch mit dem holsteinischen Duv- oder Tüfkater (»Teufelskater«), welches aber in Friedrichstadt bereits zur Nikolauszeit (Vorfeier der Wintersonnenwende) gebacken wird, nachdem es von den Holländern 1620 daselbst eingeführt worden war. Die schwedische Julkuse (siehe S. 64) ist ebenfalls identisch in der Form mit der schwedischen Teufelskatze und gehört zu der Gruppe der deutschen »Bubenschenkel«-Gebäcke, die von der Schweiz (»Schenkeli«, Schw. A. f. V. K. IX, 45) längs des Rheins abwärts wanderten und dann unter anderen Namen nach Schweden gelangten, wo sie als Festbrote ältere Opfergaben verdrängen konnten. Von dieser Jul- oder Teufelskatze hat auch der als kleiner Jul (lilla jul) dort geltende St. Lucientag (12. Dezember) den Namen: »Kattens Jule-Aften«. (Feilberg², 116.) Zu diesen Knaufgebäcken der Weihnachtszeit gehört auch die Egerländer Patenssemel (Fig. 22), ein typisches Schenkelknochengebäck.

15. Wie die Fruchtbarkeitssymbole von den eigenen Spendern, beziehungsweise vom Gesinde verzehrt werden, so verzehrte das Volk

*) Diese unsere Deutung der Knaufgebäcke als Gebilde, welche den Schienbeinknochen eines Rindes mit dem daran befindlichen Brat oder Fleisch darstellen sollen, findet eine überraschende Unterstützung in der Tatsache, daß die alten Ägypter diese nämliche Zeichnung, die wir als Typus oder Urform der Knaufgebäcke aufgestellt haben (*Z. d. V. f. V. K.* 1902, S. 448, Tafel II, Fig. 15), auch als Hieroglyphe für den Opferbraten (Vorderbug) („sut“) hatten, die auf den Speiselisten an den Wänden der Grabkammern der vierten Dynastie häufig erscheint (siehe Fig. 22 c) (Wilkinson, *The Manners and Customs of the ancient Egyptians* 1878, II, 28, 35, 458). Durch Wanderung zu den Griechen und Römern kann das dieses Opferfleisch vertretende Gebildbrot auch zu den Deutschen gelangt sein wie andere solche Gebäckformen.

auch seine eigenen Dämonen, das heißt die Teiggebilde, welche solche bedeuten sollten. Der Trieb, solchen Gestalten der Furcht bildlichen Ausdruck zu geben, sie mit eigenen Augen zu sehen, ja sie sogar zu verzehren, ist allgemein menschlich (vergl. Liebrecht, z. V. K., 436, der aufgegessene Gott). Unter den deutschen Gebäckbroten, welche in der Weihnachtszeit vom Volke (Hausfrau, Nonne, Bäcker, Lebzelter, Konditor etc.) hergestellt werden, heben sich, wie bei der Vorfeier der winterlichen Sonnenwende, am St. Nikolaustage (s. Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 86) besonders zwei Gestalten ab:

a) Der männliche Schimmel-»Reiter«, der auch zum Ritter (ohne Schimmel), Edelmann, Mann mit dem Schwert oder Degen, Soldaten, Jäger, Bauer, Schützen etc., umgebildet wurde (Fig. 23) (vergl. auch Abbildung in Z. d. V. f. V. K. 1902, Tafel I, Fig. 1). Bei dieser Gelegenheit sei es gestattet, auf eine bemerkenswerte Analogie aufmerksam zu machen, welche besteht zwischen dem aus Teig gebackenen hornblasenden Reiter in Lüneburg (Fig. 25) einerseits und dem wilden Jäger (Dietrich von Bern) auf einem Steinbilde des 12. Jahrhunderts am Portal zu St. Zeno in Verona andererseits (Fig. 24). Da es sich bei letzterem Bilde um Verchristlichung einer heidnisch-germanischen Vorstellung handelt, so setzen wir auch den beigefügten Lapidartext bei, mit dem Bemerken, daß im Orlegau der wilde Jäger Bern-Dietrich, bei den Wenden Dyterbernot oder Dieterbernada, in Holstein Diederich-Blohm, in Geldern Dirk met den Bur, das heißt Dietrich mit dem Eber, weil er in der Christnacht als wilder Jäger einen Eber jagt, genannt wird (Krause, Tuisko-Land, S. 228): »O Regem stultum! Petit infernale tributum. Moxque paratur equus, quem misit demon iniquus; Exit aqua nudus; petit infera non rediturus; Nisus, equus, cervus, canis huic datur; Hos dat Avernus« (der Höllendämon gibt ihm im Jenseits Jagdtiere) (vergl. Beilage z. Allgem. Ztg. 1904, Nr. 125, S. 396).

b) Die weibliche Spinnerin (Holle-Perchta), die zur fächertragenden Edelfrau, Ritterin, Reiterin etc. ausartete. Aus Rücksicht auf den Raum müssen wir leider auf die Wiedergabe dieser betreffenden Abbildungen verzichten (siehe Abbildung in Z. d. V. f. V. K. 1902, Tafel I, Fig. 4).

Natürlich ist im heutigen Volke der Gedanke, daß solche Weihnachtsfiguren ehemalige Dämonen vorstellen, nicht mehr gegeben, während im sonstigen Volksbrauche Erinnerungen an die letzteren noch haften geblieben sind. In Reichenbach, im Vogtland hat man (nach Köhler, l. c. 455) zu Weihnachten den Brauch, kleine Moosmänner auf den Tisch zu stellen; in Altbayern und Österreich sieht man auf Weihnachten neben dem Hutzelbrote oder Birnlaibchen auch die schwarzen Krampusse,*) schwarze, aus getrockneten Zwetschken

*) Vermutlich = Chronymus (Hieronymus) oder Chranimus, dessen Festtag mit dem St. Michaelstag (germanisches Neujahr) zeitlichen Zusammenhang hat.

gefertigte, das heißt auf Draht gegliederte Männer (Kaminkehrer etc.) in Obstlerläden; als Teigfiguren kehren die Dämonen bei den volksüblichen Weihnachtsgebäcken unter verschiedenen Namen wieder, die wir schon in der Abhandlung über Nikolausgebäcke (siehe Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 88) größtenteils aufgeführt haben.

Hauptsächlich ist es der Schimmelreiter, den wir als Wode oder männlichen Dämonenanführer kennen gelernt haben. In der Röhnggend erhalten die Patenkinder große Reiter aus Marzipanteig (Köhler, l. c. 83). Im Lüneburgischen wird der »rüter to peer« aus feinem Semmelteig, der mit Goldschaum verziert wird, bereitet. Dieses Weihnachtsgebäck bringt der Vater aus dem nächsten Städtchen mit, häufig das einzige Geschenk, das an die Weihnachtsbürde erinnert. (Lüneburg. Altert. Ver. 1887—1890, S. 37.) Im Elsaß reitet ein Männlein oder Weiblein auf einem gebackenen Hasen = »Hasenritter« (Elsäss. Wörterb. II., 303); eine Abwechslung, die ihre Parallele im Salzburger »Gockelreiter«, »Hahnreiter« (siehe Z. d. V. f. V. K. 1902, Tafel I, Fig. 2) in der Nikolauszeit haben dürfte. Am Niederrhein heißen solche Weihnachtsfiguren, Ritter etc. aus Lebkuchenteig auch »Spekulatius« (ndl. spekulaas von speculator = episcopus, sil. St. Nikolaus), eine vom St. Nikolaustag auf den Weihnachtstag, dies natalis Domini Dei, übertragene Bezeichnung. Die übrigen männlichen Dämonengestalten dieser Weihnachtszeit heißen Dambedei (Schwarzwald) = Domini Dei, Puppen (Rhein), Fochezen, Lebkuchenmann, Mehlweißchen (Schlesien) (Fig. 26), Bibermann (Zürich), Printenmann (Rhein), Weihnachtsmann (Niedersachsen) etc. In Dresden pflegte sich zur Zeit von v. Kügelgen (l. c. 89) acht Tage vor dem Weihnachtsfeste der Altmarkt mit einem ganzen Gewimmel höchst interessanter Buden zu bedecken; die Schornsteinfeger (schwarze Dämonen, Krampusse) von gebackenen Pflaumen, die gespenstischen Knechte Rupprechts etc., das alles regte festlich auf, schreibt v. Kügelgen. Die ursprünglichen Hausgötzen (Ahnenbilder) nahmen eine schreckhafte, furchterregende Gestalt an und verwandelten sich im Laufe der Zeit auch da und dort in ganz moderne Straßentypen; so wurden sie zu Bauernjungen (Salzdahlum im Braunschweigischen: bûerjungens); in Holland paradieren bereits die Burenmännerköpfe, in Dänemark die Könige (Konger), (Feilberg², 114) unter den Weihnachtsfiguren. Im Volksmunde tragen solche Teigpuppen oder Tocken (engl. Yule-Dough) häufig den Namen eines wichtigen Kalendertages, zum Beispiel Nickels (Nikolaus, 6. Dezember, Vorfier der Wintersonnenwende), Nissepuks (Nikolauspuck (Schleswig-Holstein), Nisse (Nikolaus), Nisse-Nasse (Schweden), Lippel (Philipp, 1. Mai, Frühlingsfest), Michel (29. September, germanisches Neujahr) auf Michaeli, Krampus (Chronymus 30. September), Hansel (Johannes, Sommersonnenwendtag), Hann-Ädämche (Johannes-Adam der Wintersonnenwende), Adam und Eva (Wintersonnenwende),

Kasperl (Kaspar, 6. Jänner, Großneujahr), Dambedei (Domini Dei scil. dies, Weihnachten) im Schwarzwald.

Prof. Meringer hat in den »Indogermanischen Forschungen« (XVI. Band 1904, S. 152, Wörter und Sachen) dargelegt, daß die germanischen Julblockgebräuche den slawischen diesbezüglich so gleichen, daß die Annahme der Entlehnung aus dem Germanischen notwendig sei; 1659 wird von dem Christabende im istrischen Krain erzählt, daß jeder Hauswirt einen Weihnachtsklotz, »pain« genannt (pańj), nach Hause bringt, wo er (wie der nordische yuleblock) ins Kaminfeuer geworfen wird und langsam verbrennt; wenn dann die Leute zum Abendessen gehen, geben sie dem Klotze von jeder Speise zu essen und laden ihn dazu ein. Im Görzischen wird dieser Block božič genannt und wie ein Feuerbock verwendet; man sitzt um ihn, betet, singt fromme Lieder und begießt ihn mit Wein, was auch im Karst geschieht. Die Serben, bei denen der Weihnachtsblock badnjak heißt, begießen ihn nicht nur mit Wein, sondern streuen noch Mehl darüber. Der Weihnachtsblock, der im Slawischen sogar dem ganzen Weihnachtsfeste den Namen gab, empfängt also Götzenehren; ähnliches auch im Toskanischen.

Die weiblichen Gestalten werden auch als Puppen, Tocken, Zucker-, Teig- und Brotpuppen an den Weihnachtsbaum gehängt; in der Schweiz werden die »Froeuwi« aus Weizenmehl und Eigelb hergestellt (Schw. Id. III, 1243). Im ungarischen Kalotaszeger Bezirk knetet man aus den Brotabfällen des Weihnachtstisches eine menschliche Gestalt und wirft sie in den Backofen mit den Worten: »Esset, schöne Frauen!« (euphemistisch für böse Feien), (Z. d. V. f. V. K. 1894, S. 311).

Das Volk wollte seine Dämonen nicht bloß ehren, sagen und singen, sondern auch unter Maskengestalten schauen oder als hausbackene Gebildbrote sogar verzehren.

Auch die Doppelgestalten (Mann und Frau) ergeben sich von selbst im Volksbrauch, der solche Symbole der geschlechtlichen Liebe in neuerer Zeit vorzieht, während in mittelalterlicher Zeit solches weit natürlicher dargestellt wurde. In Stralsund gibt es eigene Zwiebackweckchen, welche auseinandergeschnitten, mit Butter bestrichen und dann als »Männchen und Weibchen« aufeinandergelegt zum Kaffee gegessen werden. Im Schwedischen, das ja auch auf Stralsund Einfluß hatte, gibt es nach Feilberg², 343, ein feines weiches Fladbrötchen, Lefsa (Laibchen) genannt, welches wie obiges mit Butter bestrichen und zusammengelegt wird.


Die Brautpaare mit dem Kindersegen (Wiegenkinder, Wickelkinder, Zeilenkinder etc.) finden sich beim Beginn des Neujahres ebenfalls als Zukunftswünsche für die menschliche Fruchtbarkeit ein. (Fig. 27 bis 32.)

Das Christkind im Wagen, in der Wiege (Fig. 33, 30) oder als Engelfigur im Stern (Abbildung siehe Z. d. V. f. V. K. 1904, 277) sind Umdeutungen ins Christliche. Rochholz (Illustr. Ztg. 1888, S. 667) führte an, daß im Mönchsgute auf Rügen ein Weihnachtsgebäck in Pferdegestalt »Kinjês«, (Kind Jesus) genannt werde, das heißt als Christbürde an Christi Geburtstag; auch in Pommern ist »Kindeken-Jês« (1776) eine solche Christbürde, wie St. Nikolaus ein »Klößenzeug« in Süddeutschland ist. Alte Überlieferungen wurden mit christlichen Vorstellungen verschmolzen. Diese Christkindfiguren sind aber verhältnismäßig moderne Weihnachtstypen. Das »Neujahrskind« ist älter und als solches wohl die bildliche Darstellung des jungen, kommenden Jahres mit all seiner erhofften Fruchtbarkeit; vom »Neujahrskinde« muß man die Hansel-, Nickel-, Lipperl-Figuren und sonstigen »Teigaffen« trennen; letztere sind Kalendertagsfiguren an Stelle der früheren zeitlich korrespondierenden Hausgötzen. Solche Teigfigürchen hatten ebenfalls schon die alten Römer, die sie Cajoli (kleine Cajus) nannten, »bellaria puerorum imagines referentia« (Lobeck, Aglaophamus, 1080).

Hazlitt, I, 117, führt unter den Christmeßgebräuchen Englands an: »Presents were made by bakers to their customers at this time in old days: a baby of paste, or a cake with the figure of a lamb on it; but, although in the formation of cakes all sorts of fantastic shapes are still resorted to and lambs in sugar and flour are still occasionally to be seen, the good ancient custom of giving such things away has died out.«

In Schweden beschenken sich die jungen Leute auf Jul mit lebkuchenen Herzen (in Deutschland meist nur an Jahrmarktstagen), welche die Aufschrift »God Jul« (siehe Fig. 37) in Zuckerguß zeigen. Im Egerland erhalten die Mädchen als Patengeschenk der Weihnachtszeit herzförmige »Koleda« (calendae = Neujahr). In Deutschland kommen diese aus Teig hergestellten Herzfiguren unter verschiedenen Namen vor: »gebrochene Herzen« (Celle, Hannover), eigentlich eine Brezelform, welche auch Ohr, Schweinsohr heißt (Archiv f. Anthropol. 1904, S. 106, Fig. 24); »gerührte Bruder-Heizen« (Neuwied, Gnadenberg), ein Herrnhuter Spezialgebäck aus gerührten Eiern, Milch und Zucker in herzförmigen Modelformen gebacken; »Opfer-Herz« (Salzburg) in der bei Opferungen in der Kirche üblichen Form, zum Unterschied vom »Tocken- oder Puppen-Herz« (weiblicher Busen); »Zucker-Herzlein« im Salzburger Kochbuch IV, 108, »Schaum« (1751), Mandel- (1763), Zimt-Herz«, »Schwumm-Herz (aus schwammigem lockeren Buttermteig), »Butter-Herz« (Stralsund); alle diese deutschen Herzformen haben die bekannte, oben durch eine runde Einkerbung gelappte Form (siehe Fig. 36), welche als Bild zuerst in der Venediger Accademia di Belle Arti auf einem Gemälde von Marco Marziale, La cena in Emaus 1440 (nach gefälliger Mitteilung

des in Volkskunde vortrefflich bewanderten Fräuleins Elisabeth Lemke) vorkommt.

Auch auf einem Bilde des Gemäldezyklus »Die Jahreszeiten« (1575 bis 1632) von Bahren d. Ä. in der Münchner Alten Pinakothek ist die gleiche Form des oben doppelt gelappten und unten spitz endenden Herzens (ein Kreuz in der Mitte) zu finden. Bei dem viel späteren Herzen mit den brennenden Flammen, das nur als Gemälde (nicht als Gebäck) auftritt, werden diese aus dem Herzen aufflackernden roten Flammen in der Regel als (mißverständene) Herzblutgefäße der Anatomie (Aorta) gedeutet; andere nehmen eine Umdeutung des auf Epitaphien in den Katakomben oft sichtbaren Interpunktions-Efeublattes *) mit dem Stiele an.

Jedenfalls ist es sicher, daß die Griechen und Römer, welche schon Herzkuchen hatten, das Herz sich noch nicht zweilappig, sondern als pinienzapfenähnlichen Kegel vorstellten. Bei Lobeck (Aglaophamus, 1076) wird ein Herzopferkuchen beim griechisch-römischen Kult des Bacchos-Dionysos Φθοῖς genannt. Erotianus sagt von diesem attischen, runden Hohlgebäck: »ἔστι δὲ τῷ σχήματι ὅμοιον κάρδης«; nach Lobeck (l. c. 560*) wurde das menschliche Herz bei den Griechen mit dem κῶνος τοῦ στροβίλου verglichen, das heißt mit dem Pinienapfel; auch die in Süddeutschland noch lange volksüblich gewesenen Organvotive, welche die menschlichen Brusteingeweide in Holz wiedergeben (siehe Janus, l. c. 1901), stellen das menschliche Herz noch nach diesem alten Schema eines runden Hohlkegels dar.

Herr Professor Furtwängler in München hatte die Güte, dem Verfasser unterm 27. Jänner 1903 zu berichten, daß er sich nicht erinnere, jemals in der Antike das oben zweifach gelappte Herz gesehen zu haben. Nach Erotianus wären diese Φθοῖς placenta bacchicae gewesen, das heißt bei den Bacchanalien (Fastnacht) geopfert Kuchen; dem Bacchus wurden überhaupt Herzen geopfert, die damals durch Gebäckfiguren ersetzt, auch στροβίλοι (Lobeck, 1074) und πυρραμίδες (l. eod., 709, 1077) genannt wurden. Durch das Verzehren des Herzens sollte zauberhaft die Kraft desselben und selbst Gegenliebe erzeugt werden. Auf der Wallfahrt nach Maria Einsiedeln (Schweiz) ist nach der Volkssage in Menzingen ein Mädchen Zuckerherzen und wird dadurch geistersichtig, es hört die Geistermusik (Lütolf, l. c. 130). Der Indiculus pagan. spricht davon, daß Frauen das Herz der Menschen zu Zaubierzwecken herausnehmen aus dem Körper, um es zu essen. Siegfried, der Baugenspender, sitzt nach der Edda (Jordan, 348) am Feuer

*) Selbst Martigny (Dictionnaire des antiquités chrétiennes 1865, S. 161) nahm dabei noch ein solches „Herz“ als caractère religieux an; es ist aber nur ein herzförmiges Efeublatt (Hedera distiguens). Kraus (Real-Enzyklop. 1882, I, 425) kennt nur dieses Efeublatt als Interpunktionszeichen und keine Herzform in den Katakomben. Bei den alten Ägyptern kommt allerdings schon ein der doppelgelappten modernen Herzform annähernd ähnliches Bild des geopfert Tierherzens vor (Wilkinson l. c., II, 458, 459, 460).

und brät das Herz Fafners. Auch Krimhild setzt ihrem Gatten Etzel die Herzen der zwei ihm geborenen Knaben zum Essen vor. (Über dieses Herzessen bei den alten Süd- und Nordgermanen siehe Urquell von Dr. Krauß, III, 90, 211 und Wolf, l. c. I, 140.) Nach dem ostpreußischen Volksglauben macht das Herz eines neugeborenen Kindes, gebraten und gegessen, unsichtbar (Lemke, Volkssk. aus Ostpr. III, 31). Durch das Verzehren des Herzens, als Symbol des Liebessitzes, sollte die ganze Liebeskraft in dem Verzehrer des Herzens aufgehen und so Gegenliebe erzeugt werden und jeder Wunsch in Erfüllung gehen. Diese modernen Herzenswünsche stehen auf den Teigherzen aufgeklebt als gedruckte Zettel oder durch Zuckeraufguß geschrieben. Oft erblühen Blumen in demselben oder eine biblische Szene (heilige drei Könige, St. Michael mit der Seelenwage, 1673) nimmt das Innere ein. Auf einem Tölzer Lebkuchen zersägt die Eifersucht ein treues Herz (1774) (eine gezähnte Blattsäge durchschneidet die eine Hälfte des gelappten Herzens, aus welchem Rosen ersprießen, während die Zahl »3« auf dem Herzen die »Treue« bezeichnen sollte). Solche Herzfiguren werden gebildet als »Lebkuchen«, als »Konfekt« (in Frauenklöstern), als Warmbrunner Teegebäck«, Buttermode (Holland), als »Schmalzwaffeln« oder »St. Galler Rosenkuchen« (»Modelküchle«), als »Marzipan«-Gebäck »Anisbrötla« (Fig. 21) etc. Jedenfalls ist ersichtlich, daß hierbei uralte Vorstellungen durch die Gebäckbrote sich bis auf unsere Tage erhalten haben und daß sogar das symbolische Teiggebilde die vermeintlichen Kräfte des lebenden, beziehungsweise geopfertem Organs im Volksglauben übernommen hat. Teiggebilde von anderen Organen (Leber, Lunge etc.) herzustellen, war überflüssig, da man solche ohnehin in natura verzehrte und die Jagdtiere im Notfalle Substitutionen lieferten.

16. Daß die tierischen Figuren aus Teig zumeist nur Ablösungen und Stellvertretungen der ehemaligen blutig geopfertem lebenden Haustiere sein können, ist selbstverständlich, wobei nicht ausgeschlossen ist, daß im Laufe der Zeit noch manche Ausartungen der Bäckerlaune hinzugekommen sind, welche Gebilde darstellen, die ehemals nicht »zéhbar« waren (althochdeutsch zëbar = Opfertier, Großvieh; angelsächsisch tifer = Opfertier; altfranzösisch toivre; mittelhochdeutsch (un-)ziver = zum Opferdienste (un)geeignetes Tier); schon der Indiculus superst. kennt »concessa animalia«, das heißt opferbare Tiere, im Gegensatz zum nicht opferbaren Kunder. Vor allem ist es: a) der Schweinseber (Fig. 38 und 39), der als Schweinsfigur, aber unter dem Namen Julagalt oder Julgris auch als verschiedenartige Teiggebilde, zum Beispiel als Hakenkreuz, zu finden ist; oft erinnert nämlich nur noch der Name des stellvertretenden Gebäckes an dieses frühere Opfertier. Daß der Stollen (siehe oben S. 44) ein Symbol der Deutschen für Frös Eber sei, wie selbst noch Liebrecht (l. c. 439) meinte, ist durchaus unrichtig. In Skandinavien haben sich

mehrere Gebäcknamen für den dortigen Juleber, den diese Gebäckbrote substituieren sollten, erhalten; zum Beispiel der altnordische jolagalt (Jule-Galt), schwedisch julgrise; letzteres ist ein Pfefferkuchen- (Lebkuchen-)Teiggebäck, garniert mit »Krumelurer« (Brotkrümeln). Auch der esthländische Julegalt hat Schweinsgestalt, ist ungefähr $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, aus Roggen- oder Weizenmehl. Nachdem man zur Labung Brot, Bier und Salz gegeben hat, wird dieser Juleber in Teigform Schlag 12 Uhr nachts hereingetragen; dann legt die Hausmutter denselben auf den Jultisch, macht mit Kreide einen Bannkreis um denselben und läßt ihn als eine Art Schaubrot auf des Hausvaters Platz, der mit einem weißen (Opfer-)Tuche bedeckt ist, liegen; erst nach dem Heiligen Dreikönigstag wird er in zwei Hälften geteilt, eine Hälfte wird am Lichtmeßtag, die andere am Fastelabendsdienstag mittags dem Hausgesinde zum Essen gegeben; auch der Hirtenknecht und der Pflugmann erhalten Teile desselben; ja oft bleibt dieses Julschwein in Teigform noch bis zum nächsten Jul aufbewahrt. (Feilberg², 192.) Es ist hierbei immer noch zu erinnern, daß mit »Julgalt« auch das Hakenkreuzgebäck bezeichnet wird, ein längliches Brot, das an den Enden in zwei Knäufe gespalten und in der Mitte nicht verbreitert ist, die vier Endknäufe sind aber in sich aufgerollt und gleichen dann einem Doppel-S, das über Kreuz gelegt ist (siehe Abbildung in Z. d. V. f. V. K. 1903, S. 392 und 393, Fig. 3, 12 und 13). Die dieses Gebäck herstellende Hausmutter mußte genau Obdacht geben, daß sie es immer in gleicher Anzahl buk, »sonst ereignete sich im Laufe des Jahres ein Todesfall im Hause«. (Feilberg², 183, 175.) In Dagø wird der Julegalt aus reinem Roggenmehl gebacken, aber immer von besonders gemahlenen Roggenähren (l. c. 192.)

In der nordischen Volkssage verfertigten die unterirdischen Elben oder Zwerge ein Schwein mit goldenen Borsten (gullinbursti) und schenkten es der Freja. — E. Schede (de diis Germ. 775) (1728) schreibt: »Verrem hunc Freijo immolandum jolagalt vocabant, farcinaeque inde confecta in summis deliciis habebant. Suspiciatur autem Verelius (notitiae ad Hervara-Saga) praeter verum illum verrem (Julagalt) alium etiam fictum fuisse adhibitum. Rustici (in Dänemark) enim hodieque (1728) in Parascheve (Vorbereitung der Festspeisen) Jolia panem figure verris (nomini Julagalt) conficere eumque per totum Juliorum tempus, quo mensas (tabulae fortunae) pane, perna, aliisque ferculis instruunt, majorum more ominisque causa usque ad Canuti diem (13. Jänner) in mensa exponere solent«

Unter dem Namen julgalt, julgris figurirt heute noch bei den Schweden dies Gebäck in Schweinsgestalt (E. Hammarstredt, Jul; Grimm, D. R. A., II, 552; Globus LXXII, S. 374) auf Weihnachten. Nach Herodot, II, 47, haben aber schon im alten Ägypten die ärmeren Leute an Stelle des lebenden, beziehungsweise blutigen Schweines solche

Mehlteigfiguren in Ebergestalt gefertigt und als Opferspeisen gebraten. (Lobeck, *Aglaophamus* 1081.)

Das nordische Gebäck, das den Namen »Julgalt« führt, weist noch andere ganz verschiedene Formen auf, die meistens mit der Gestalt eines Ebers keine Ähnlichkeit haben.*) Man mischt sie, trocken aufgerieben, unter den Getreidesamen, damit durch den Segen der Julzeit die nächste Aussaat kräftig aufgehe, oder man gibt sie, selbst verschimmelt, den Pflügern oder dem Pflugtiere zum Essen in der Pflugzeit. (Meyer, *M. d. G.* 327, 367.)

In England wird ein Gebäck, the boarshead (Eberhaupt) genannt, gegessen, dem ein Wildschweinkopf mit dem Stempel aufgedrückt ist. (Kleinpaul, *Gastronomische Märchen* 143.) In Anklam wird nach schwedischer Sitte ein gebackenes Zuckerschwein an den Christbaum gehängt. (Kleinpaul, *l. c.* 143.) Auch auf Ösel ist es Sitte, daß die Hausmutter ein aus feinerem Mehle bereitetes, ungefähr eine Elle langes, mit Nase, Mund und Ohren versehenes Gebäck, ein Schwein darstellend, auf den Weihnachtstisch legt, um dasselbe ein bannendes Radkreuz (siehe Hakenkreuzgebäck in der *Z. d. V. f. V. K.* 1903, S. 391) mit Kreide macht; man läßt es die ganze Festzeit unberührt liegen, das heißt, man enthält sich gleichsam fastend der Eberspeise zugunsten der Geister. (*Globus* LXXII, S. 374.) Im Holsteinischen sind nach Müllenhoff (*Sagen von Holstein*) um Weihnachten Kuchen mit einem Eberbilde bei den Bäckern käuflich. (Scheible, *l. c.* VII, 744.) In Schlesien und Sachsen werden auf Weihnachten Schweine aus Semmelteig gebacken (Weinhold, *D. Weihn.-Spiele* 26; Ortwein, *l. c.* 91), in Lüneburg ebenso wie in Schwaben und Altbayern. In Böhmen wird (nach Reinsberg, *l. c.* 548; Lippert, *Das Christentum* 677) ein »goldenes Schweinchen« benanntes Teiggebäck als »goldene Schnitten« (*Z. d. V. f. V. K.* 1904, S. 266) oder in Ebergestalt aus Fett goldgelb herausgebacken. In tschechischen und (nach Wolf, I, 104) auch thüringschen Städten stellt man den kleinen Kindern, damit sie vor Weihnachten ruhig fasten, ein »goldenes Schweinchen« in Aussicht, deren man zu jener Weihnachtszeit teils aus Holz oder Ton, teils aus Pfefferkuchenteig überall zum Verkaufe ausbietet. Arme Leute, welche ihren Kindern kein solches Spielzeug kaufen können, zeigen ihnen dafür einen goldenen Schein an der Decke, der durch den Spiegelreflex erzeugt ist. Wer am Abend vor Weihnachten fastet (sich der Speisen enthält), sieht das goldene, das heißt goldgelb gebackene Schweinchen (Reinsberg, 578 ff.; Wolf, I, 191), es wird ihm ein solches später aufgetragen.

*) Siehe *Z. d. V. f. V. K.* 1903, S. 393, Fig. 13; 1902, S. 437. Daß die dänischen und schwedischen Hausfrauen solche Eberfiguren wirklich gut nachzuahmen verstehen, beweisen die dort üblichen Julebergebacke. Die Vermutung von Feilberg², I, 183, daß die dortigen Hausfrauen am Julgalt (als Knaufgebäck) den Schweinskopf richtig herzustellen nicht imstande gewesen wären, ist nicht begründet. Der »Julgalt« sollte eben so (als Knaufgebäck) und nicht anders hergestellt werden.

So sonderbar diese volksüblichen Schweinefiguren auch in Teig gebildet sein mögen, das geringelte Schwänzchen läßt nie das Schwein verkennen. In Frankreich war nach Cochelin (Denkschr. d. keltischen Akademie IV, 429) die Sitte, sich mit Ebergebäck und Mistelzweigen zu beschenken, hie und da von Weihnachten auf modernes Neujahr übertragen worden (Krause, Tuiskoland 232); doch in Deutschland tritt das Gebildbrot des Ebers auf Neujahr (1. Jänner) wesentlich seltener als auf Weihnachten auf (Z. f. ö. V. K. 1903, S. 205); jedenfalls hatte der Eber in der Neujahrszeit allein ehemals die Hauptrolle unter den Opfertieren. Der heutige Volksbrauch deckt sich diesbezüglich mit den literarischen Nachrichten aus älteren Zeiten.

b) Das Pferd als Teiggebilde kommt vor entweder frei aus der Hand gemacht (Fig. 40) oder als Modelabdruck, meist als Reittier, seltener ungezügelt. Die sogenannten »Springerlen«, Modelgebäcke, die ursprünglich das »springende« Roß darstellten und die weiterhin alles Anis- oder Marzipangebäck aus ähnlichen Modellen ausgedrückt bedeuten, sind also als solche Pferdgebilde der Weihnachtszeit aufzufassen; ebenso die oben erwähnten »Kinjësbrötchen« der Insel Rügen, die in Pferdegestalt hergestellt werden, die Pferdefiguren auf den Straßburger »Anisbrötla«, auf den Kölner »Spekulatius«, auf den Frankfurter »Prenten« (zu: imprimere); das Reitroß auf dem »Braunkuchen« in Zuckerguß figuriert, frei aus der Hand gemacht, als »gebackenes Roß« in Bayern, Tirol, Lüneburg etc. Das Sachsenroß (siehe Fig. 41) als Stempelabdruck (Lüneburg), als Pferd und Reiter auf dem Säterländer Eisenmodelkuchen (»Eiserkuchen«) (siehe Z. d. V. f. V. K. 1893, S. 272)

Alle diese Gebäcke stellen sicher das Pferd vor. Es fragt sich nun allerdings, ob damit das sattellose Roß (*equus nudus*) des Schimmelreiters Wode gemeint sei oder ob damit das Roßopfer substituiert werden sollte; so gut der Weihnachtseber durch Teiggebilde ersetzt wurde, ebensogut könnte diese Substitution auch beim Pferdeopfer der Fall sein, mag auch das letztere immer schon sehr früh aus dem Volksbrauche durch das Christentum ausgemerzt worden sein. Das Pferd, ein von den Indogermanen längst gezüchtetes Haustier, war bei denselben auch ein Opfertier. Das Pferdeopfer kann nicht verschwunden sein, ohne Spuren hinterlassen zu haben. Abgesehen von den Russen in Südeuropa, bei welchen schon gegen Ende der Bronzezeit das Begraben des Reiters mitsamt dem ganzen Reitpferde durch Beigeben von Pferdeteilen in das Grab des Verstorbenen abgelöst war, und auch abgesehen von den Ungarn, bei welchen einem verstorbenen jungen Manne (anstatt des Reittieres) das Hufeisen auf die Brust ins Grab gelegt wird (Archiv f. Relig. W. II. 357), wo also pars pro toto bereits gegeben ist, wissen wir, daß Thietmar von Merseburg († 1018) erwähnt, daß ein großes Opferfest im Jänner in Lejra auf Seeland gefeiert wurde bei welchem Menschen, Pferde, Hunde und Hühner geopfert wurden, in dem

Glauben, daß solche Opfer dem Volke die Gunst der Unterirdischen und die Sühne für seine Vergehen verschaffe. Das heidnische Julfest, das damals gefeiert wurde, war als Beginn eines neuen Jahres die Zeit der Wiederkehr der Toten unter der Erde (Feilberg¹. Den nordiske Jul 820). Der Wikinger König Heidrek opferte am Julabend vor den Götterbildern in der Halle Pferde, deren Blut man in Kessel laufen ließ; mit diesem besprengte man das versammelte Volk, die Götterbilder, Altäre und Tempelwände (l. eod. 821); was hier die Götter erhielten, bekamen ehemals auch die Totengeister. Den nordgermanischen Helden folgten ihre Knechte, Pferde und Hunde, die mit ihnen verbrannt wurden, in den Tod. Als König Harald starb, tötete man sein Pferd und begrub den Sattel (pars pro toto) mit der Leiche, damit er nach Walhalla reiten könne (J. W. Wolf, Die Götterlehre 107). Wie wir unten sehen werden, ist am St. Stephans-tage, der zum Weihnachtsfestzyklus gehört, das blutige Pferdeopfer der Deutschen in Rudimenten und Substitutionen noch deutlich erhalten. Wir können deshalb uns der Meinung Negeleins (Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 382 ff.) anschließen, daß das Pferdebild und das Hufeisen (also auch das in Teig gebackene Roß und die hufeisenförmigen Gebädbrote) das Symbol oder die Stellvertretung des Pferdeopfers sind. Kein volles Opfer verschwindet ohne Rudimente; darum gibt es also auch gebackene hornartig gebogene Hufeisen (Fig. 42) im Werratal, wie es auch Pferdefiguren aus Lebkuchenteig etc. gibt. Etwas anderes ist natürlich das Reittier, das gesattelte Pferd oder das Bild des pferdelosen Reiters, Ritters etc., die alle den Schimmelreiter (Wode) als Dämonenfigur vorstellen.

Aus wirtschaftlichen Zwangsgründen muß hie und da auch c) das Lamm (Fig. 44) auf Weihnachten geopfert worden sein; denn das Tiroler »Lampl-Brot« spricht deutlich für ein solches Tieropfer. Dasselbe wurde mit dem Blute eines während der Christmette abgestochenen Lammes angeknetet, in derselben Stunde noch gebacken und verzehrt; als solches sollte es nach dem Wildschützenglauben im Pustertale kugelfest machen (Zingerle, Sagen², 670, 672, 442, Lütolf, Sagen 100; Alpenburg-Bechstein, Mythen 381; Rochholz in Illustr. Ztg. 1868, S. 250). Ferner erinnern an dieses Lammopfer das schwedische gumsebröd = Hamme lbrot,^{*)} ferner die Braunschweiger Holländer, Lüneburger etc. Christ- und Weihnachtsgebäcke, welche das Lamm in Teigform darstellen; in jenen Gegenden fiel es wahrscheinlich dem Bauer leichter, ein Lamm oder einen Hammel, als ein Schwein zu opfern.

d) Das Bock opfer der Weihnachtszeit bewahrt der schwedische »Julbock«, der einen gehörnten Ziegenbock aus Brotteig darstellt.

*) Nach E. Hammarstedt befindet sich eine Abbildung dieses Julbockes auch in C. Lundin och A. Strindberg: Gamla Stockholm, Fig. 25, ein Werk, das Verfasser leider nicht benützen konnte.

(Globus, LXXII. Bd., S. 374); (Fig. 45.)* In der Schweiz, wo das Bockgebäck an anderen Festtagen des Jahres sehr häufig ist (Fig. 44), fehlt es auf Weihnachten; nur in Deutschland könnte man vielleicht manches Horngebäck auf den Ziegenbock beziehen. Julkuchen, welche die Form »hammerverzierter Böcke« hatten, wurden im Norden unter das Saatkorn, das unter der Erde bei den »Unterirdischen« keimt, gemengt und auch bei der Aussaat von den Arbeitern sowie vom Pflugochsen verzehrt. (Meyer, M. d. G. 360.) Bei den Griechen und Römern gab es ebenfalls solche Bockbrote; denn Athenäus (2. Jahrh. n. Chr.), der in Alexandrien lebte, erwähnt bereits Kuchen nach dem Bilde des Bockes geformt. (Rochholz, Illustr. Ztg. 1868, Nr. 1293.) Der Ziegenbock war eines der ältesten Opfertiere der Indogermanen, früher als das Rind und Schaf.

e) In Schweden heißt noch heute das beliebteste Festgebäck der Julzeit »Julkuse«, das heißt Julkuhlein oder Julkalb (auch der Oberbayer kennt die noch gangbare Deminutivform »Kusel« für Kalb, siehe Schmeller, I, 1303); das schwedische Julkuse hat aber die Form eines tierischen Schienbeines; über dieses Gebäck haben wir schon in der Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 430, berichtet; nur der Name des Gebäckes weist noch auf das ursprüngliche Kalbopfer hin; den herkömmlichen Namen des Opfertieres übernahm das aus Teig gebackene tierische Schienbein (Kalbshaxe)**) (siehe Z. f. ö. V. K. 1903, Tafel VIII, 27; Feilberg², 183). Wahrscheinlich, so meint E. Hammarstedt, l. c., ist dieses »Julkuse« benannte Gebäck identisch mit dem Brote, von welchem Olaus Magnus (Hist. de gent. sept. XIII, 12) im Jahre 1555 berichtete, daß es in der Länge und im Umfange eines fünfjährigen Kindes in der Julzeit an alle, selbst an vollständig Unbekannte im Hause ausgeteilt wurde; der Fruchtbarkeitszweck sollte durch eine möglichst üppige Spendeform besonders gekennzeichnet sein.

Bei den sächsischen und schlesischen Wenden (Hoyerswerda) ist es allgemeine Sitte, am Weihnachtsabend aus gutem Weizenmehl allerlei Getier, als Ochsen, Schafe, Hühner etc. zu formen und in der Bratröhre abzubacken (Berlepsch, Chron. d. G. VI, 172; Boettiger,

*) In Run backt man einen Widder mit einem gewundenen Horn und gekreuzten Vorderbeinen, welcher »Julbuck« (Julbock) genannt wird; man ißt ihn aber erst am 13. Jänner, am St. Knutstag, an dem die Julzeit endet; also auch hierbei entsagt man des Opfergenusses zugunsten der Seelengeister (Feilberg², 192). Auch in Dänemark (Feilberg², 114) backt man *ronne-vædre* und *gjelde-vædre*, das heißt kastrierte Widder oder Hammel in Teigform.

**) Siehe die Abbildung Nr. 298 in Wilkinson's The manners and customs of the ancient Egyptians II, S. 28. »One is remarkable not only from being totally unlike any of our European joints, but from its exact resemblance to that commonly seen at table in modern Egypt: it is part of the leg, consisting of the flesh covering the tibia, whose two extremities project slightly beyond it; and the accompanying drawing from the sculpturez, and a sketch of the same joint taken at a modern table in Upper Egypt, show how the mode of cutting it has been preserved by traditional custom to the present day« (l. eod. 28).

l. c. 200); doch gehören diese Gebilde zum ostpreußischen »Glückgreifen« oder »Glück für das Vieh«, welchen Neujahrsbrauch wir schon in der Z. f. ö. V. K. 1903, S. 203, beschrieben haben; ebenso auch das wendische »Hündleinbrot«, das kaum an ein Hundopfer erinnert, sondern eher eine Spende an die Seelenhunde (Wölfe) darstellt. An der rauhen Ebrach (Oberpfalz) backt man aus Teig allerlei Tierfiguren unter dem Namen »Haus wolf« (Panzer, Beitr. II, 303, 527), über das wir schon in der Z. f. ö. V. K. 1903, S. 202), berichteten.

f) Eine Stellvertretung des blutig geopfertem Schlachttieres war der blutig erlegte Hirsch, dessen Bild auf Weihnachtsgebäcken, namentlich auf süddeutschen Lebkuchenmodellen, häufig wiederkehrt; zum Beispiel werden in Gastein (nach gefälliger Mitteilung von Frau Professor Andree-Eysn) auf Weihnachten Zöpfe (siehe oben) gebacken und auf dieses Seelenbrot kleinere Teigstückchen aufgeklebt, in welche Model mit Hirschfiguren eingedrückt sind; dieses spezielle Hervorheben des Hirsch, ähnlich wie beim Haarzopf auf der Seelensemmel (Spendebrot) spricht dafür, daß der Hirsch ein besonders auf Weihnachten (beziehungsweise Neujahr) übliches Opfertier gewesen zu sein scheint.

Man darf hier kaum den Sonnenhirsch mit goldenen Geweihen und goldenen Klauen, oder den goldenen oder weißen Hirsch, Balders Reittier, oder das Wild der Jagdriesin Harke heranziehen, solche mythologische Gebilde des Sonnenkultus liegen sicher nicht vor; sondern wie beim Hasen, Schwein etc. nur die volkstümliche Ablösung des blutigen Tieropfers in Teigform; dies bestätigt sich auch unter anderem dadurch, daß der Hirsch auf Lebkuchen sehr häufig (wie der Eber) den Opferschmuck der Eichelfrucht mit Eichenblättern im Maul hat.*) Oft figuriert nur das Hirschhorn als Teil fürs Ganze, so beim schwedischen Hjörtehorn (Feilberg, 2, 175) und beim sogenannten »Schwabenbrödl« (Straßburg) (siehe Z. d. V. f. V. K. 1904, 267); als »Badner Kräweli« und »St. Galler Kräpfli« stellen sie nur ausgeartete, kaum mehr erkennbare Formen eines solchen gebackenen Hirschhornes dar, die, wie es scheint, von Osten her über den Rhein vorgedrungen sind, daher sie im Elsaß und in der Schweiz Schwabenbrödl heißen. Das Ausstechen der Formen heißt »Schwowebrödl usbrechen« (Elsäss. Wörterbuch II, 205); vergl. auch den Ausdruck: »er ist ein ausgestochener Kopf«.

Auch die Kölner Spekulus und die Lüneburger Lebkuchenmodel weisen die Figur des gehörnten Hirsch auf; die Münchner Modellebkuchen tragen nicht selten prachtvolle Jagdszenen. Auch die alten Griechen hatten (nach Lobeck, l. c. 1063) beim großen Kuchenfeste der herbstlichen Thesmophorien ein Weizengebäck, welches einen gehörnten Hirsch aufgestempelt hatte (Ἀχαιὶν genannt), nicht

*) Vergl.: Das häufige Eichelfruchtmotiv auf Lebkuchen in der Z. f. ö. V. K. 1903, Tafel VIII, Nr. 28 und 29.

etwa als Symbol der Hirschjägerin Demeter, sondern als Symbol der Opferspende für dieselbe; der Spendezweck sollte dadurch gekennzeichnet sein, das erlegte Tier sollte mit dem Modelgebäcke substituiert werden. Wenn auch die Indogermanen in früheren Zeiten Wildbret kaum geopfert hatten, so haben doch die Niedersachsen im Ardennenwald die Erstlinge der Jagd im 9. Jahrhundert n. Chr. geopfert (Mabillon Acta Sanctorum I, 297), um das Jagdglück sich zu erwerben. Wie an die Stelle des Saathahnes auch Tauben, Krammetsvögel und anderes Wildgeflügel bei den Römern traten (Arch. f. Relig.-W. VII, 102), so kann auch wohl an die Stelle des blutig geopferten Haustieres ein blutig erlegtes Jagdtier getreten und dieses wieder durch ein Teiggebilde vertreten worden sein.

Daß es sich bei solchen tierischen Gebildbrotten nur um schlachtbare Opfertiere handelt, ergibt sich unter anderem auch aus der häufigen Darstellung von Schlacht-, beziehungsweise Metzgerszenen auf solchen Lebkuchenmodellen (siehe Fig. 43) vom Jahre 1695, die in ihrer Zeichnung etwas an klassisch-antike Bilder erinnern, vergl. dazu den Βοῦς ἐβδόμος aus dem 5. Jahrhundert v. Chr., auch Βοῦς τετραγῶνος genannt. (Arch. f. Relig.-W. VI, 64 ff.; VII, 419.)

Auf Opfertellern des Lüneburger Museums, die als Lebkuchenmodel 1676 abgedruckt wurden, hat das Hirschgeweih (siehe Fig. 1) auch die Bedeutung des Jagdglückes, das auf Neujahr dem Jagdherrn symbolisch zum Ausdrucke gebracht wurde.

g) Eine gleiche Bedeutung, das heißt, die Stellvertretung des blutigen Tieropfers durch ein erlaubtes Zins- oder Jagdtier hat der Hase, der als Weihnachts- und Neujahrsgebäck (Freiberger oder »Bauerhase«) aus Pfefferkuchenteig bereitet ist und den braunen Hasenziemer mit zwei Hinterläufen und einem Schwänzchen darstellt; das Ganze ist mit kleinen Mandelkernplättchen gespickt. Der vom deutschen Bauer früher dem Richter oder Priester gezinste Jagdhase war im Mittelalter als Wild nicht besonders angesehen (M. Heyne, l. c. II, 236); ein eigentliches Opfertier war aber der Hase bei den Germanen sicher nicht. Sein Teigbild konnte aber ganz wohl nach dem Vorbilde des Hirsches als Symbol eines blutigen Schlachtopfertieres gelten, jedoch erst im späten Mittelalter.

h) Unter den Schweizer Weihnachtsgebäcken finden sich auch der »Berner Mutz«, ein flacher, brauner Lebkuchen in viereckiger Form, auf welchem ein flaches, durch Zuckerguß hergestelltes Bild eines »Eisbären« sich befindet. Auch auf Tellerbrotten (Fig. 1) aus Lebkuchenteig (1676), welche im Lüneburger Museum sich finden, ist mittels Holzstempels als Zeichen des Jagdglückes, das gleichsam auf dem Gutjahrteller gespendet wird, die »Bärentatze« mit im Wappengebilde aufgedrückt. Der Bär ist also nur als Jagdtier zu dieser Stellung unter den Gebildbrottenfiguren gekommen.

i) Der Fisch, der wegen seiner Fußlosigkeit und Schlangenähnlichkeit bei den Indogermanen nie eine regelmäßige Volksspeise, also auch nie eine Opfergabe gewesen war, so wenig wie Wildbret oder wildes Geflügel (Schrader, l. c. 573, 602), konnte nur als klösterliche Zinsgabe die früheren Opfertiere vertreten; erst durch die jüdisch-christlichen Fastengebote wurde der Fisch zum Zinstiere (Fischhaber); auch als Fischgebäcke konnten die Fische gezinst werden (Zeilenfische, Schwummfische, das heißt schwammige Lebkuchen in Fischgestalt, lebkuchige Fische, siehe Z. f. ö. V. K. 1903, Tafel VIII, 36, gefüllte Fische mit Fruchtfarze); so waren auch die Brotfische ein Pflichtbrot von besonderer Güte und Größe, das der Maier statt des ursprünglichen Großfisches oder Habers auf Weihnachten dem Kloster Muri in der Schweiz zu entrichten hatte. »Aus dem gezinsten Flußfische, der daselbst auf Weihnachten zur Visitatio gezinst wurde, ist das Weisat (wisat) des Brotfisches geworden, mit welchem man sich in der Zeit von St. Nikolaus bis zum Neujahrstage in der Schweiz noch beschenkt.« (Argovia 1861, 31 bis 35.)

k) Das Vogelgebäck, sonst in Deutschland ein Frühlings- (Saatzeit-) und auch ein Seelengebäck, tritt auf Weihnachten in Tirol als »Hennabrot« (Fig. 53) oder »gebackene Henne«, die an weibliche Patenkinder verschenkt wird, auf, aber auch als Gluckhenne (siehe Fig. 53, 50, 47, 49) mit ihren Küchlein, die unter den Fittichen versteckt sind, am Allerseelentag (siehe Z. d. V. f. V. K. 1896, S. 319); viel häufiger ist das Vogelgebäck am St. Nikolaustage in Deutschland; im südlichen Schweden heißt dasselbe jul-tuppe (»Julhahn«). (Feilberg², 183.) Im schwedischen Småland bedient man sich zum Herstellen dieses Vogelbrotes eines aus Holz gearbeiteten Stempelmodells (Fig. 46). Der schwarze und der rote Hahn waren ein Totenopfer der Germanen,*) deren wichtigstes Hausgeflügel das Huhn war.

In Schweden heißt es: »för tuppar röda springa de döda«, vor dem roten Hahne springen die Toten, das heißt die Seelengeister, die Nachtelben werden verscheucht; daher steht der Hahn auf der höchsten Kirchturmspitze, da er zuerst durch sein Krähen die dunkeln Plagegeister der Nacht vertreibt. In Schweden weiht man eine Gluckhenne (skrockhöna) bei den Gräbern der Verstorbenen (E. Hammarstedt, Säkaka och Gullhöna p. 25, 28); auch erscheint (siehe Fig. 48) auf den

*) Auch auf einer Grablampe aus frühchristlichen Zeit (in Nordafrika gefunden und abgebildet bei Moll, Gesch. v. h. Lev. d. Chr. ged. de zes eerste eeuwen, II. Fig. Nr. IX, siehe Volkskunde 1904, 118) kommt der Hahn und der Palmzweig vor; letzteres ist wohl die Neujahrs-Strena, die wir in der Z. f. ö. V. K. 1903, S. 193, erwähnten; *ersteres ist der Dämonen vertreibende Totenvogel (Leichengockel). In der Weihnachtsnacht wurde in Spanien die Gockelmesse (misa de gallo) gelesen, nach welcher schließlich einem Hahne der Hals abgedreht wurde und tortas de Maria benannte Brote unter das Volk verteilt wurden. (Hammarstedt 28.)

Lüneburger Kucheneisenformen (1591) der Weihnachtszeit der Hahn neben einem Glockenturm im Freithof. (Zeitschr. Niedersachsen 1899, Nr. 23, S. 367.) Als Goldhennē (gulhöna) der Schweden heißt diese Julhennē auch »Jul-Putt« (schwedisch jul-pytta), eine goldgelbe, federreiche Hennē aus Teig gebacken. (Fig. 49.)



Vor der Weihnachtszeit gibt es auch im Bergischen Gebäcke in der Form einer Ente, sogenannte Bonner »Semmelvögel« oder auch »Pillente« (mhd. daz bil = πέλινος, Spitzhacke; die junge gelbe Gans hat ein Bil oder Häckchen auf dem Schnabel). Wo es keine Gänse gibt, da tritt die Pillente an deren Stelle; vermutlich ist diese bergische Pillente eine Stellvertretung der Martinsgans, die auch im Schwedischen als Jul-Gås (vermutete Person in Vogelgestalt) sich noch in Erinnerung bringt. (Feilberg², 192.) Die Friedentaube (fredens due) auf dem obenerwähnten Krapfenstocke (julhögar) ist nur eine feinere Form des Saathahnes, ebenso der Pfau auf den Schaugerichten der mittelalterlichen Pastetenbäcker.

In Deutschland vertritt auch eine in das Spendebrot eingesteckte Hahnenfeder das betreffende Huhnopfer (siehe Fig. 5, Tafel I, in Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 200); in Ungarn das Verbrennen einer Hühnerfeder. Daß aus diesem Vogelgebäcke unter heraldischem Wappeneinflusse auf Lebkuchenmodeln auch ein doppelter Reichsadler werden konnte, liegt sehr nahe (s. Fig. 51, 52). Übrigens hatten schon die alten Griechen und Römer ein Vogelgebäck, das sie Erneum = παρά τὸν ὄρνειον nannten. (Lobeck, Aglaoph. 1080 h.)

Es braucht nicht besonders betont zu werden, daß alle diese Teigfiguren, die früher und zum Teile noch aus der Hand dargestellt wurden, unter dem Einflusse der Holzschnittkunst auch als »Mehl-Weißchen« (Schlesien; Fig. 26), »Tirggeli« (Schweiz), (Torcular: torquere), als »Printen« (Aachen) und »Prenten« (Frankfurt a. M.), (to print: imprimere), »Anisbrötla« (Straßburg; Fig. 54, 56), »Marzipan« (allgemein), »Wasser- und Zuckerstücklein« (Baden), »Taai-taai«, zäher Honigkuchen (Niederlande), »Konfekt« (allgemein) in ausgedrückter Form erscheinen. Die Namen dieser Gebildbrote deuten fast nur auf das Material und dessen Zubereitung hin, nicht aber auf den volkstümlichen Hintergrund. In protestantischen Gegenden haben diese Modelgebäcke der Weihnachtszeit meist eine Beziehung zur Bibel erhalten; als solche Weihnachtsgebäcke erscheinen dann Krippenszenen, Adam und Eva etc. (Fig. 54, 55, 56).

Für den Weihnachtstag als Neujahrstag sind auch in neuerer Zeit und auch früher üblich gewesen, beziehungsweise geworden, die das Glück im kommenden Jahre symbolisierenden Gebäckformen, zum Beispiel das Füllhorn, der Gabenkorb, die Geldtasche (Fig. 64) etc. Die Opfertellerbrote der früheren Zeiten wurden durch die eingedrückten Glücksymbole zum Ausdrucke der Wünsche für den Brotherrn; so kam es auch zu Wappenlebkuchenformen als

Rekognitionsgebühr für Stadtherren und als Devotionszeichen für Familien und Behörden.

Einer besonderen Besprechung bedürfen die weihnächtlichen Kreuzgebäcke, welche im Schwedischen und Dänischen *julkors* (Julkreuz) genannt werden. Sie treten dort in zwei Formen auf: *a*) als verchristlichtes Sonnenrad in Gestalt eines Radkreuzes (*hjulkors*) oder Malteserkreuzes mit und ohne umkreisenden Ring; *b*) als sogenanntes Hakenkreuz. Radkreuz und Hakenkreuz müssen aber in ihrer Form und Bedeutung auseinandergehalten werden. Montelius (*Prometheus* XVI, 1905, 796 bis 798) sieht auch das Hakenkreuz  als ein Symbol der Sonne an. Daß das Radkreuz  in sehr vielen Fällen das Symbol des Sonnenrades (am Sonnenwagen des Sonnengottes) vorstellt, daran ist wohl nicht zu zweifeln; aber daß das davon formell ganz abweichende Hakenkreuz (das ebenfalls schon sehr alt ist, keinen geschlossenen Kreis und kein mittleres Achsenloch aufweist) immer eine gleiche Bedeutung habe, wie das Radkreuz, ist nicht anzunehmen. Das uralte Radkreuz als Sonnensymbol nahm das Christentum in seine Symbolik (*sol invictus* = Christus) auf, wie Montelius (l. c.) genügend nachweist; die *Crux gammata*, *Croix pattée*, *Svastika**) oder das Hakenkreuz aber hatte, wie M. Hoernes (*Urgeschichte der bildenden Kunst in Europa* 338) sagt, »in zahllosen Fällen den evidenten Charakter eines Amuletts oder Talismans oder eines apotropäischen Zeichens«. Als solches Zeichen (Abwehrmittel gegen böse Geister, damit Glück- und Wohlergehenszeichen) tritt es auch als deutsches, beziehungsweise germanisches Gebildbrot auf; aber auch als verchristlichtes Radkreuz (Malteserkreuz, siehe Fig. 58, 60, 61), als christliches quadratisches Kreuz der griechischen Christen (Fig. 59) sehen wir in Schweden das Julkreuz, das aber in diesem Falle mit dem Sonnenrade keinen Zusammenhang mehr hat. Wir sehen auf Weihnachten dort und (am heiligen Dreikönigstage) auch in Deutschland eine Reihe von Dämonen abwehrenden Volksgebräuchen, unter welchen die Anbringung von Kreuzen auf Türen, über den Fenstern, auf Wegen (Feilberg², 181, 184, 191, 198), auf der Oberfläche der Julgrütze (siehe oben), auf dem Brote, auf den Kuchen, auf Butterkugeln (l. eod. 184) ganz besonders zu erwähnen ist; denn »Julen er vøtternes tid«. Gegen der elbischen Wichte Einfluß konnte man sich beim Beginn eines neuen Jahres nicht genug sichern, daher die dänischen Nisse- oder Tusse-Mærket in Kreuzform. Unter verschiedenen Namen kommt auch das Hakenkreuz als Gebildbrot der Weihnachts-, beziehungsweise Neujaarszeit

*) Sanskrit: *svasti* = Glück. Wenn nach Montelius (l. c. 282) an vielen nordischen Runenstäben der Weihnachtstag durch ein vierspeichiges Rad (*hjul*) bezeichnet worden ist, so kann man dieses auch als Kreuzbrot deuten, das an diesem Tage ebenso wie auf Ostern und Johannes (Italien, Frankreich) üblich war, oder durch die Volksetymologie *hjul* = Jul.

im germanischen Volke vor (siehe Z. d. V. f. V. K. 1903, S. 391); wir haben es als elbische Dämonen abwehrendes Zeichen, das damit Glück und Wohlergehen bezeichnen soll, aufzufassen. Daß nun die nordische Julzeit, in der diese Julkreuze am häufigsten als Gebäckebrote auftreten, im Volksbrauche hauptsächlich dem Totengeisterkult angehört, hat neuerdings, wie schon anfangs erwähnt, Feilberg² (1904 Jul) schlagend nachgewiesen. Nicht etwa am Sommer-Sonnenwendtage, dem ausgesprochensten Sonnenkulttage, sind solche Kreuzgebäcke (Fig. 62) bemerkbar, sondern

1. als Seelenbrote auf den christlichen Gräbern der Katakomben (siehe Kraus, Realenzykl. der christl. Altertümer I, 175, 438, 672), und zwar neben Fischen, was Montelius ganz außer acht läßt (Wilpert, *Fractio panis* 9, 11, 73).

2. als Kreuzbrote, Kreuzweck, Kreuzsemmel am Allerseelentage oder als Armeseelenspende, als Reformationsbrot am Reformationsfest der sächsischen Protestanten, das in den Allerseelenkultzyklus fällt (Rochholz I, 327, Weinhold, schlesisches Wörterbuch 5).

3. als Good-Fridays-Buns oder Croß-Buns*) der Engländer am Karfreitag, dem Todestag Christus' (Hazlitt, Dictionary I, 282, II, 549), ein Kreuzbrot, das als Karfreitagssemmel auch in Deutschland üblich ist.

Mögen auch manche Radkreuzformen der christlichen Symbolik auf das antike und uralte Sonnenrad des Sonnengottes sich zurückführen lassen, so darf man doch nicht die Kreuzbrote des Mittelalters deswegen als Beweise eines Gebäckbrotes, das für Sonnenkultzwecke gemacht sein sollte, anführen, ganz abgesehen davon, daß »das Kreuz die einfachste Form der geradlinigen Ausfüllung eines viereckigen oder kreisrunden Feldes ist« (Hoernes, l. c.); das Kreuz in einem runden Kuchen kann zum Beispiel auch nur einfache Verzierung sein; Feigenblätter, Mandelkerne können so, auf runden Kuchen radkreuzförmig**) aufgelegt, zur traditionellen Brotverzierung und damit zu einem Kreuzbrote geführt haben; aber erst der an solchen Kreuzbrotten haftende Volksbrauch kann über die Bedeutung des Kreuzes entscheiden. Kreuzförmig eingekerbte Brote hatten schon die heidnischen Römer vor Christus auf ihren Skulpturen angebracht (Kraus, l. c. I, 672; Hazlitt, I, 282); in den christlichen Katakomben des 1. bis 3. Jahrhunderts finden wir sie fortgesetzt; dann übernimmt das Signum s. Crux Christi den antidämonischen Wirkungsglauben. Die heilige Hildegard, die gelehrte Äbtissin von Bingen († 1179), ließ in

*) Geradezu unbegreiflich ist die bei Hazlitt, Dictionary I, 283, zu findende Ableitung der Kreuzbrote vom Horn der Astarte! Abgesehen von der formellen Unmöglichkeit, würden die Christen niemals ein solches Symbol einer heidnischen Astarte an ihren Gräbern angebracht haben.

**) Vergl. die Abbildungen in Wilkinson, l. c. II, S. 34, Nr. 301, Fig. e. (Ägyptische Gebäcke); Kraus, l. c. I, 175, Fig. 83 (Altchristliche Gebäcke); Nr. 9071 des Museo Nazionale in Neapel (affreschi Pompeiani) etc.

ein Weizenbrot ein Kreuz schneiden, darauf einen Edelstein (damals herrschte die Lithotherapie der Araber in der Schulmedizin) durch die Kreuzesfurchen ziehen mit den Worten: »Deus, quo omnem pretiositatem lapidum de diabolo abjecit etc.«; dann mußte der von Dämonen geplagte Kranke das so geschaffene Heilbrot (Kreuzbrot) verzehren. (Fühner, Lithotherapie 35.) Feilberg, ², 185, teilt als einen Volksbrauch auf Skåne (Schweden, Schonen) mit, daß in die Reisgriesgrütze die Hausfrau mit ihrem Löffel ein Kreuz macht, damit böse Wichte nicht Macht hätten, den Speisenden zu schaden (also deutlich ein Abwehrmittel); in die Kreuzfurchen legte man dann ein Stück Fett, das man heraustunkte; niemals aber tunkte man in des Kreuzes Mitte, das wäre unbescheiden gewesen, wohl aber in eines der Kreuzenden. Dazu wurden hergebrachte Grütze-reime (grödrimene) gesprochen, als Ersatz der früheren Beschwörungsreime oder Schlägelreime (Mühlenlieder). 1600 bildete Rudbeck in seiner Atlandik solche Kreuzbrote als schwedische Julbrote ab, auf ihnen war das Malteser- oder griechische Radkreuz mittels eines Holzstempels aufgedrückt; solche Brotstempel mit Kreuzform aus Metall hatten auch die griechischen Christen schon in den ersten Jahrhunderten des Christentums (Jahresheft des Wiener Archäologischen Instituts, Jahrgang?). Praetorius in seiner Weltbeschreibung I, S. 9, schrieb 1666: »Und wie ich nicht anders weiß, so bezeugt auch Schickardus irgendwo, daß die Rabbiner auch solches (Pentagramm?) Zeichen auff ihr Brodt haben drucken lassen. Dergleichen bey uns noch häufig geschiehet, so auff Dörffern, so in den Städten bey den Beckern, damit sie theils das Brot (wenn unterschiedliche miteinander backen) voneinander erkennen mögen, theils daß sie auch dem alten Aberglauben noch beypflichten, dafür andere religiosores ein Creutze theils mit dem Stempel oder Merck-Eisen und dazzu geschnitzten Holtzen einpregen, theils wenn sie solches Brodt auffschneiden wollen, unten am Boden oder Bauche mit dem Meßer vorher zwerg über einkritzeln.« Kurzum, man sieht zur Genüge, daß die germanischen Kreuzbrote mit dem Sonnenkult keine volkskundliche Beziehung haben, sondern nur als böse Seelengeister (Alpgeister etc.), abwehrende Seelenbrote (Heilbrote zum Teil) aufzufassen sind. Mit dieser Annahme stimmt auch die ganze übrige Weihnachts- oder Julzeitbedeutung.

Mit dem weihnächtlichen Neujahrstage hängt innig zusammen der schon im 4. Jahrhundert im Orient gefeierte St. Stephanstag (angeblich der Geburtstag des ältesten christlichen Märtyrers und ältesten Viehpatrons, der im Holsteinischen auch Peerdesteffen heißt). Schon 806 ist der angelsächsische stephansdagr erwähnt, der im Schwedischen annandag jul (anderen Tag Jul), auch Staffansdag heißt (mit dem poculum St. Stephani) (Feilberg², 204, 212); bei den Dänen war der Stephanstag eine Art Karneval (Feilberg²,

133). In Westfalen ist er der Sûp-Steffens Dach (Kuhn, Westfälische Sagen II, 102) Im Capitul. Karls d. Gr. III, 10, hieß es: »Omnino prohibendum est omnis ebrietatis malum et istas conjurationes, quas faciunt per S. Stephanus (!), prohibemus.« (Bei St. Stephansblut schwor man.) Bei den Deutschen ist es »der große Pferdetag« mit Pferderennen (über diese Stephansritte siehe Mannhardt, Baumkult 402, Feilberg², 204) mit Haber- und Heuweihe; dieses Pferdepatronat, der Pferdeaderlaß (blutiges Roßopfer*), die Pferdeumritte (= Roßopfer; Panzer, Beiträge II, 283), der Steffelsmet, die Bezeichnung Schlachttag, das Schweinskopessen, das in der Nacht ins Freie gestellte Viehfutter (Wuttke, S. 422), dies alles spricht für ein Überlebsel aus dem germanischen Opferkult, bei dem Eber- und Roßopfer neben orgienartigen Festgelagen (1588, Schweinemahl zu Kaufbeuren, Tille, 42, Birlinger, II, 15) und Minnetrunk (Steffel-Rausch, in der Schweiz, das »St. Steffes Mänteli holen« genannt, Lütolf, l. c. 105), stattfanden. 1593: »An S. Steffensdage wyhet men nicht alleine dat water, sonderen ock den Hauer vnd allerley Korn mit etlyken auergelövischen Gebeden vnd affgödischen Crützslegen in, vnd sprickt, dat solckes an dissem dage ingesegendes Korn dem vehe krefftige stercke geue, mehr alse dat vngewyhede vnd wenn ydt geseyet sehr vele fruchte bringe ock den Minschen de daruan ethen, Lyves vnd der Seelen gesundtheit mittele« (Rostock) (Jahn, l. c. 277).

Auch dieser Neujahrsaberglaube spricht dafür, daß der weihnächtliche Stephanstag zum Neujahrsbrauche gezählt werden muß; darum hieß auch der Jänner Steffaman (Stephansmonat) (Weinhold, M. N. 58). Im schottischen Hochlande erhält jede Person im Bauernhause auf Weihnachten am Morgen ans Bett eine hölzerne Schüssel mit süßem Haferbrei; dann erst verläßt alles die nächtliche Ruhestätte, um die Wetterprognose »fürs ganze Jahr« zu stellen. Nach Scheible (l. c. VII, 778) hielt ehemals in manchen Gegenden die Klerisei am zweiten Weihnachtsfeiertage eine solenne Weihe- messe um Bescherung einer gesegneten Haberernte. Der Stephanshaber (Schell, l. c. 434, 597) war bis 1825 eine Zinsabgabe im Siegtal,

*) Diese gemeinsamen Pferdeaderlässe fanden im 16. Jahrhundert in der Dorfschmiede statt, denn Fries (Arzeneybuch, S. 127) schreibt (1532): »Der Bach voller Bluts schwamm gleich als auf St. Steffans Tag vor der Schmitten.« Im 17. Jahrhundert verboten, weil »ärgerlichen, abergläubischen« Vorstellungen entsprungen, dauerte dieser Stephansaderlaß bei Pferden immer noch an, in Posen, Bayern, Westfalen, Belgien, England und Dänemark. In Aachen schwört man »bei St. Stephansblut« (v. Stückelberg, CVI). Auch in England ist der Pferdeaderlaß am Stephens-Day in der Christmeßwoche seit dem 16. Jahrhundert als althergebrachter Brauch bezeugt (Siehe Hazlitt, l. c. I, 56.) Auch Feilberg², 212, 222, nimmt eine abgeblaßte Form von einem ursprünglich heidnischen Pferdeopfer an, das um diese Zeit dargebracht wurde. Als das Christentum eingeführt wurde, konnte oder wollte dieses nicht die Volkssitten mit einem Schlage beseitigen. Die roheren Gebräuche werden sich auf diesen anderen Jultag zurückgezogen haben und so kam der Tag des ältesten christlichen Märtyrers zur Stellung eines Pferdeopfertages und der Heilige zum Viehpatronat.

die vielleicht das Pferdeopfer (Haber = Pferdefutter = Pferdebestand) vertrat (?). In Niederösterreich nördlich der Donau und in den angrenzenden Teilen Böhmens bewarf am St. Stephanstage der Bursche sein Mädchen mit dem Haberkorn (Fruchtbarkeitssymbol?) (Alex. Peez, Erlebtes und Erwandertes, S. 77).

1280 ist das Stephansbrot (*»panes St. Stephani, qui in festo hujus Sancti a praediorum conductoribus solent dominis praeberi in crastino natalis Domini«*, Du Cange VI, 136) wie ein neujährliches Weihnachtsbrot die Morgenspende des Hofmeiers an seine Zinsherren; es sollte durch die Kultzeit Segen bringen für die Stallung des letzteren. Im Pilsner Kreise werden am St. Stephanstage die Mädchen mit Kuchen aus Brotteig beschenkt; die Stallknechte aber und die Kutscher erhalten ein hufeisenförmiges Backwerk (Reinsberg, l. c. 596); dieses heißt man in der nahen Oberpfalz *»Stephanshörner«*. Nach gefälliger Mitteilung von Frau Professor Andree-Eysn werden hufeisenförmige Lebkuchen zu Oberndorf und Salzach am Fuße des *»Totenberges«* verkauft, auf dessen Maria-Bühel auf Georgi Umritte stattfanden; hier ist das Hufeisengebäck ein Symbol für das Pferdeopfer; das Hufeisen selbst, das Glück im Stall bringen soll, ist als Votivgabe bei Pferdekrankheiten eine Stellvertretung des ganzen Pferdes. Kurzum, man kann deutlich aus dem Bisherigen entnehmen, daß der neujahrzeitliche Pferdeopfertag in christlich veränderter Form auf den St. Stephanstag verlegt worden ist.

Am Stephanstage findet im kärntnerischen Lavanttale der Stephansritt nach St. Stephan bei Marein statt, wobei Brot und Salz in der Kirche geweiht werden; nach dem Umritte erhält jedes Pferd ein mit geweihtem (Neujahr-) Salze bestreutes *Stephansbrot*, wovon man auch sonst in Krankheitsfällen dem Vieh ins Futter gibt; dann bleibt es *»das ganze Jahr über«* gesund und deswegen fehlt dieses Brot dort auch in keinem Haushalte; es gehört eben zu den schon erwähnten Heilbroten des Neujahrszyklus. (Pfeifer, Germania XI, 75.) In Holland, wo Waffeln und Pfannenkuchen an diesem Stephanstage in fast jedem Hause gebacken werden, holen sich in manchen Orten die Kinder beim Müller (Gemeinde- oder Sippschaftsopfer) ein Brot oder es werden Brötchen unter die Kinder in der Kirche ausgeworfen (Seelenspeisung; Volkskunde 1902, 136).

In Dänemark sind Staffenskagen (*Stephanskuchen*) üblich (Feilberg², 135). In Schweden (Småland) gibt es am St. Stephanstage die *»Stephans-Bollen«* (*staffansbullar*), ein Julgebäck, das in rundlicher Nudel- oder Krapfenform gefertigt wird (E. Hammerstedt, Brödets helgd 26 Anm.); sie sind wohl identisch mit den oben schon erwähnten Julbullar, die den Julkrapfenstock aufbauen. In Süddeutschland wird besonders gerne an diesem Tage nach dem hohen christlichen Feiertage das Klötzenbrot angeschnitten. In Rauris geht man *»in d' Schörz«*, das heißt zum Anschneiden des Schörzen am

Kultbrot; das erste Stück des sogenannten Strutzen (Birnwecken in strotzender Verbreitung), das sogenannte Schörzel, erhält der oder die Geliebte (ein Zusammengehörigkeitssymbol, das sich vom gemeinsamen Sippschaftsmahle bei der Totenfeier ableitet). In Heigermoos sagt man: »Neunerlei, auch nur ein fremdes Klötzenschörzel sind gut für den Neid«, oder »Wenn ein Mädchen neunerlei Klötzenbrot zusammenbringt als freiwillige Geschenke, so bekommt es das kommende Jahr einen Mann«. Im Innviertel heißt es: »Wenn man von neun Häusern Klötzenbrot ißt, so stirbt man nicht in diesem Jahre« (von Strele), weil dann die Gunst der Seelengeister sicher ist. In Tirol und Oberbayern wird der Bursche von seinem Mädchen zum Klötzenbrotlaib-, Birnzelten- oder Schörzelanschnelden am St. Stephanstage eingeladen (Bavaria I, 387, IV, 830; Z. d. V. f. V. K. 1898, 252); der Zweck ist der Segen der Fruchtbarkeit aus dem gemeinsam verzehrten Kultbrote.

Auch in Klöstern (zum Beispiel Ulm, nach Birlinger II, 15) bekamen vor Zeiten die Armen (arme Seelen) und die Konventualen an diesem Tage je ein (besseres) Semmelbrot. In Schweden bekommen die Kornschnitter wegen des um diese Zeit gefeierten Sichelhenket am St. Stephanstage Hutselzelten und weiße Zelten, Weizenbrot. (Panzer, l. c. II, 233, Jahn, l. c. 234.) In Paznaun (Tirol) heißt der St. Stephanstag »Kücheltag«, weil es Kucheln und Mohnkrappen gibt. (Z. d. V. f. V. K. 1897, 35.) Im Pilsner Kreise werden am St. Stephanstage die Mädchen mit Kuchen und Brotteig beschenkt. (Reinsberg 596.) Das eigentliche Fruchtbarkeitssymbol in Brotteigform aber ist der Wecken, den wir schon oben Seite 48 besprochen haben. In Oberösterreich bringen am St. Stephanstage die Gödenleute (Paten) dem Gödenkinde, bis es zwölf Jahre alt ist, den großen Gödenwecken und einen lebzeltenen Zeilenfisch; an anderen Orten erhalten die Kinder den großen Wecken erst mit dem zwölften Lebensjahre, das heißt mit der Zeit der beginnenden Geschlechtsreife oder Mannbarkeit.

Den Fruchtbarkeitssegens der Kultzeit für das kommende Jahr durch die Gunst der Seelengeister zu erhalten, ist, beziehungsweise war der Hauptzweck der neujahrzeitlichen Speisenopfer und sonstiger Volksgebräuche; das erhellt auch aus den Volkssitten, die am folgenden 27. und 28. Dezember üblich sind. Nach Lippert (Christentum 366) gehörte der Unschuldige Kindleintag (daen. uskyldige bórnsdag, »die Kindleinnacht«), nach welchem Tag der vorausgehende (Winter-) Johannes Evangelist »Weinhannsel«, der »Engelmann« oder »Unschuldige Kindermann« benannt wurde, als Festtag der Kirche zur Zeit des heiligen Augustin († 430) in jenen Zyklus von Feiertagen, welchen die Bezeichnung der Epiphania (Christi Erscheinung oder heiligen Dreikönigstag) deckte; aus diesem Großneujahrzyklus wurde später der Unschuldige Kindertag herausgenommen

und an das weihnächtliche St. Stephansfest angegliedert; dieser Kindertag sollte eigentlich nur Beziehung zur biblischen Erzählung vom Kindermorde zu Bethlehem haben; der deutsche Volksbrauch aber verband damit die erotische Sitte des »Aufkindelns«, ein Brauch, der mit der Verlegung des Kindleintages vom 6. Jänner (Großneujahr) auf den Tag nach St. Stephan überwanderte; nur in Ebern in Unterfranken blieb dieser allmählich aussterbende Brauch, der sich eigentlich mit keiner christlichen kirchlichen Festfeier vertragen konnte, in den sogenannten heiligen Dörfern an beiden Tagen (28. Dezember und 6. Jänner) haften; sonst war er fast allgemein an den Perchtentag geknüpft gewesen. Die in den Klöpfelsnächten (siehe M. f. V. K. u. V. K. 1903, S. 7) schwärmenden Seelengeister, auch die Seelen der noch ungeborenen Kinder, die als »ungetaufte Kinder« in Wodes Heer mitfliegen, die Engel und Elben in der Sternenheimat meldeten sich anklopfend in den Klöpfelsnächten vor dem neuen Jahre an; es war dieses die Kinder bringende Zeit im sogenannten Kindermonat (1594), in welcher in Altbayern, Schwaben, Thüringen, Franken, Oberpfalz etc. die Mädchen durch das Schlagen mit der Lebensrute, ein indogermanisches Fruchtbarmachungssymbol, aufgekündelt, aufgefitzelt, aufgepfeffert, gedengelt wurden (Mannhardt, Baumkult 265 ff., Schmeller, I, 422, 1262, Feilberg², 142, Panzer, Beitr. II, 307), ein Brauch, der sich an verschiedene Neujahrstage (Weihnachten, heilige drei Könige, Nikolaus, Martini, Ostern, Fastnacht, Gregorius etc.) anknüpft; am Rhein, wo das römische Neujahr im März noch viele Spuren hinterlassen hat, ist es an die Frühlingszeit gebunden und heißt dort »Hedwig-Pitschen« (Peitschen, um die Hétweggen, heiße Wecken zu erhalten) (vergl. die Werfrute, werpelrut, wepelrut in J. d. V. f. V. K. 1893, 171, Volkskunde XVI, 127).

In Süddeutschland lösten sich die Mädchen durch die Spende eines räßen Pfefferkuchens oder Pfefferzeltens (ahd. phephirceltin), Pfefferscheibe, Lebkuchen, Lebzelten, Pfefferbrot, Leckerli etc. ab von dieser obszönen Sitte des »Lebzeltenstreichens« am Pfeffertage oder Pfefferleintage (16. Jahrhundert), Fitzels- oder Fitzleintage (Franken); eigentlich ist fitzeln = muliebria virga contingere (siehe meinen Baum- und Waldkult, S. 20, Bayerland 1893, S. 360; Christ. v. Schmidts schwäb. Wörterbuch 60, 193); allmählich verwandelte sich dieses Fitzeln in ein Streichen der Waden der Kinder mit der Rute, wobei sie Obst oder Klötzenbrot (Lechrain) erhielten. Das Papistenbuch, 16. Jahrh. (Germ. XVII, 80—90) schreibt: »Den nächsten Tag darnach an der unschuldigen Kindlen Tag gehen die jungen Gesellen herumb mit einer Ruten, schlagen die Junckfrawen umb den Lebkuchen und diß nennen etlich den Pfeffertag.« »Am Kindlistag binden Knaben und Buben mehrere Besenreiser in Büschel und hauen damit die Weibsbilder um die Füße herum, das heißen sie Kindeln; dafür bekommen sie von diesen Bier oder Schnaps; das

Kindeln ist eine Ehre für die Weibsbilder und geschieht, wie man sagt, damit sie nicht rüdig werden.« (Panzer I. c. 307; Scheible, I. c. VII, 782 ff.) Man schlug mit den Worten: »Ist der Lebzelten räb?« solange, bis diese Frage bejahend beantwortet wurde, dann war Friede und ein neues Leben zog ein ins Haus am »Lebkuchentage«. (Schmeller, II, 1119.)

Am Kindleintag war aber auch das sogenannte Johannes-Brot üblich (1663): »Umb Weynachten ist es rechte Zeit, mit dem Johannes-Brodte zu (er)zeugen, einen Anfang zu machen.« (Praetorius, Weihnachtsfrazzen 389.) Im Spessart gibt es zwischen dem Adamstag (24. Dezember) und dem Winter-Johannes (Weinhansel, 27. Dezember) sogenannte »Hann-Ädämchen«, ein zweizipfliges Knaufgebäck in Doppelweckenform, an die unterfränkischen Dürrbéncher (siehe Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 430) erinnernd. Auch Wickelkindfiguren, die wie ein Neujahrsbrot gegen den Brand (Feuersgefahr) in die (persönlich gedachte) Lohe geworfen wurden, gab es am Unschuldigen Kindertage. (Fig. 27—32.) Das Agathenbrot (5. Februar) hatte gleiche Verwendung. (Über letzteres siehe Z. d. V. f. V. K. 1905.)

Wenn wir nunmehr nach Beschreibung der Neujahrs- und Großneujahrsgebäcke (siehe Z. f. ö. V. K. 1903, S. 185, und Z. d. V. f. V. K. 1904, S. 258) zusammenfassend auch noch die Weihnachtsgebäcke überschauen, so kann unser Schluß etwa dahin lauten:

Das Weihnachtsfest als ein Neujahrsfest weist auf einen Toten-, beziehungsweise Seelenkult hin, der sich besonders bemerkbar macht durch eine Seelenspeisung (Seelenbrei, Seelenbrot, Festkuchen etc.), durch die (Toten-) Lieder beim Einsammeln der Beisteuer zum Sippenmahle, durch die Totenbeigaben (Haaropfer, Schmuckopfer etc.). Dieser weihnächtliche und neujahrszeitliche Seelenkult entspricht ganz dem am Allerseelentage oder bei Sterbefällen üblichen Vorgange im Volksbrauch; eine solche Seelenspeisung erfolgte nach uralter Sitte auch beim Beginn eines neuen Jahres; etwas, was so lange Zeit ununterbrochen ganz und gar alle Schichten und Stämme des germanischen Volkes durchdrang, kann nur einem älteren germanischen Kulturstadium entsprungen sein; wir haben schon öfter betont, daß das germanische Neujahr einen anderen Zeitpunkt (vor der Winterstellung nach Schluß der Weidezeit) hatte. Durch den christlich-kirchlichen Einfluß kamen verschiedene Neujahrstage (und Lostage) auf; durch das ganze Mittelalter hindurch war die Weihnachtszeit die eigentliche Neujahrszeit geworden, die sich bis zum sogenannten Großneujahr (6. Jänner, Perchtentag), im Norden sogar bis zum 16. Jänner (St. Knuts-Tag) hinauszog. »St. Knud der driver Julen ud«, sagt das schwedische Volk. (Feilberg, Den nordiske Jul 827.) In diese lange Zeit fällt auch der Zyklus der meisten Heilbrote, die mehr als alle anderen Brote an die betreffende Kultzeit gebunden waren. Mit Einführung der christlichen Kultzeit wanderten diese Heilbrote um so

eichter mit, als die bessere Backtechnik, die besseren Mehlsorten, die größeren Pflanzenkenntnisse etc. mit den Klöstern eingedrungen waren. Die Kultzeit, wenn auch verschieden je nach der Religion, machte das Kultbrot immer wieder zum Heilbrot, das durch den Fruchtbarkeitssegen der Seelengeister seinen Heilwert erhielt. Diese Geister sind die Seelen der Verstorbenen, der Unterirdischen etc., die vor dem Beginne eines neuen Jahres ihre Schwärmzeit hatten; die versöhnenden Seelenspeisen, Tieropfer und Seelenbrei, die symbolischen Haar- und Schmuckopfer, die Fruchtbarkeitssymbole etc., sie kehren alle heute noch wieder im Seelenfeste der Christen; ein solches Totenfest muß auch in heidnischen Zeiten bei den Germanen in den Winter gefallen sein, das heißt in die längste Zeit der Winternächte oder Mütternächte. Bei den Nordgermanen ist es bezeugt, daß für die kommende Fruchtbarkeit bei Mensch und Haustier (til gróðrar) im Mittwinter ein Fest begangen wurde. (Meyer, M. d. G. 326; Weinhold in Z. d. V. f. V. K. 1904, 100.*) Die Weihnachtsgebäcke selbst stammen wohl größtenteils aus dem antiken Neujahrsfeste der Römer oder aus dem jüdisch-christlichen Kult, manche hat das deutsche Mittelalter aus Tradition altgermanischen Volksbrauches hinzugefügt.

*) „Da skulde man blote imod vinteren til et godt år, om midvinter til god afgrøde og tredie gang om sommeren, det var sejrslot.“ (Vergl. Saga, cap. VIII.)

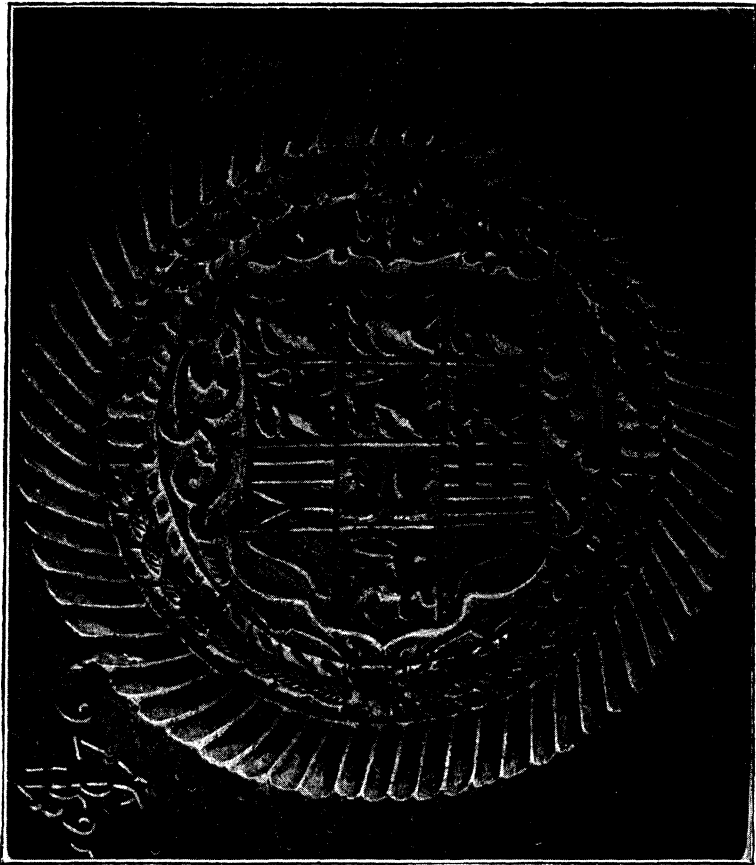


Fig. 1. Tellerbrot (1676) aus Lebkuchen, Model aus Lüneburg, mit geripptem Rande, das symbolisierte Jagdglück (Bärentatzen, Hirsch, Hirschhorn, Löwe) im Innern des Tellers.

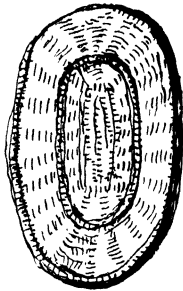
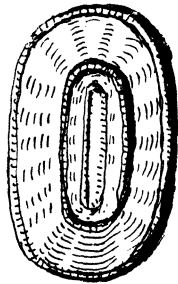


Fig. 2. Tellerbrot.
Modelgebäck aus dem Lüneburger
Stadtmuseum.



Fig. 3. Schultafel. Marzipanmodel aus Lüneburg.



Fig. 4. Holzmodel aus Rosenheim, Schultafel (Abakus)
mit Schulszene.

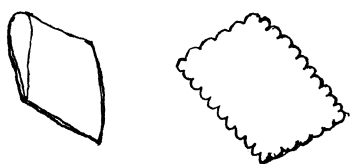
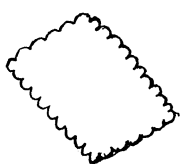


Fig. 5a.

Mutzscheln nach Codex
germ. mon. 4413 f. 175
der Münchner Staats-
bibliothek.



Kölner Mutzen,
7 cm lang, 5 cm breit.



Fig. 5b.

Kölner Mändelcher.



Fig. 6.

Kümmelweck (Frankfurt a. M.),
Wecken (Niederösterreich, Tirol),
Spitzweckel (Altbayern),
Kreuzweck (Schwaben),
Meinradiwecken (Tirol),
Weinbeerwecken (Altbayern),
Kipfel (Altbayern),
Paleo (Neapel).



Fig. 7.

Topfenstrützel (Altbayern),
Seelenmichel (scil. Brot)
(Schwaben),
Seele (Württemberg),
Kümmelstollen (Milttenberg),
Schnullerprügel (Oberbayern),
Suppenbengel (Straßburg).

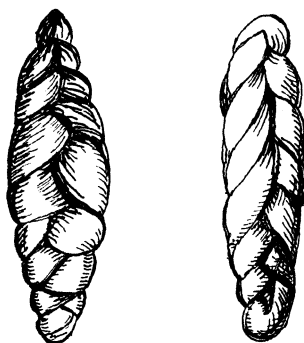


Fig. 8.

Strützel (Oberösterreich, Steiermark),
Stutzweck (Biberach),
geflochtene Strützel (Böhmen),
Weihnachts-, Christstrützel (Böhmen, Sachsen, Schlesien).



Fig. 10.

Mutzenstrützel (Ballenstädt), Meißner Fummel (Sachsen),
Maultasche (Lindau), Kaiserweckel (München), Stollen
(Dillingen), Tatschi (Salzburg).

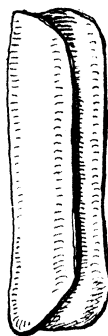


Fig. 9.

Christstollen (Sachsen),
großer Klöwen (Hamburg),
Strützel (Oberlausitz),
Kindsfoot (Lüneburg).



Mohnstollen (Dresden)
mit Wicklung des Teiges.
(Durchschnitt.)



Laibla (Ansbach),
Weckle (Steben),
Schusterlaibl (Salzburg),
Milchweck(la) (Hersbruck),
Butterweckla (Straßburg),
Ankenweckli (Schweiz),
Brotweck (Straßburg),
Claironweckla (Ansbach),
Kaffeeckli (Schweiz),
Pariser Weckli (St. Gallen),
Eierweckel (Oberbayern, Frankfurt)
Grüßbrot (Hamburg),

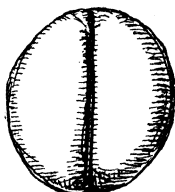


Fig. 11.

Milchbrötchen (Hamburg),
Milchbrötli (Schweiz),
Semmelbrötli (Luzern),



Mohnmilchbrot (Königsberg),
Tafelbrötli (St. Gallen),
Herrenbrot (Ulm),

Mannheimer Tischbrötchen
(Königsberg),
Zehnerbrötli (St. Gallen),
Franzbrot (Aachen),
Loosbrot (Bremen),
Schienbeinl (Südböhmen),
Francesce (Rom),
Mutschela (Ulm),
Poliner (Böhmen),
Murre (Feldkirch),
Augsburger oder Ulmer Geige,
süße Geige (Krumbach).

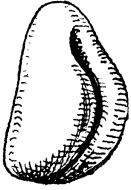


Fig. 12.
Weck (Ehingen i. W.),
Schietchen (Erfurt),
Leipziger Stollen (Oberbayern).

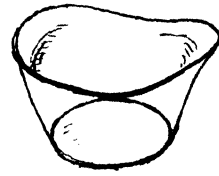


Fig. 13.
Kaffeeweckli
(St. Gallen, Straßburg).

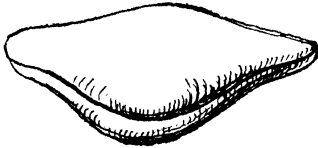


Fig. 14.
Walpurgistasche
(Marburg).

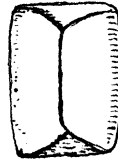


Fig. 15.
Maultasche
(Sigerland, Nürnberg).

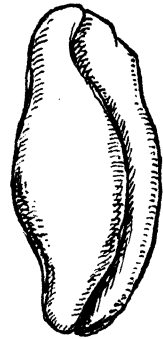


Fig. 16.
Butterstollen (St. Gallen),
Schietchen (Erfurt).

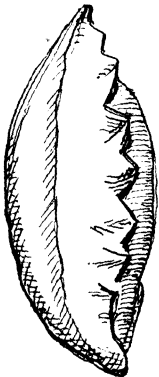


Fig. 17
Aarauer Halbmond, Palisade
(Koburg),
Kaffeeweckli (St. Gallen),
Buonapartl (Schweiz),
Strützel (Donauwörth),
Blasien-Brot (Faimingen).

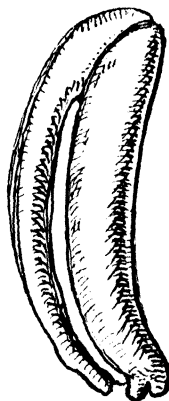


Fig. 18.
Wallweck (Unterfranken).

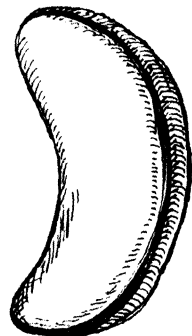


Fig. 19.
Butterstulle (St. Gallen),
Weihnachtsstollen (Dillingen,
Passau),
Kindsfuß (Lüneburg).

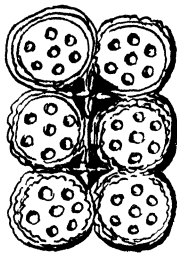


Fig. 20.
Thorner Katherinchen.



Fig. 21.
Schwabenbrötla (Straßburg).

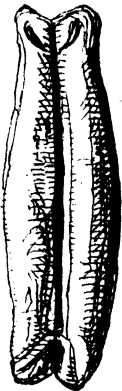


Fig. 22.
Patenwecken (Knaufgebäck)
(Eger),
Neujahrstollen (Heidelberg).



Fig. 23.
Reiter, Lebkuchenmodell aus Neumarkt (Salzburg)

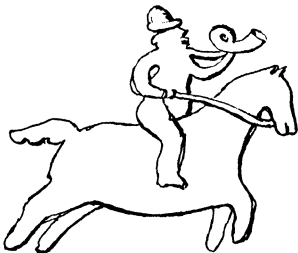


Fig. 25.
Reiter mit Jagdhorn.
43 cm langes Handgebildbrot
(Lüneburg).

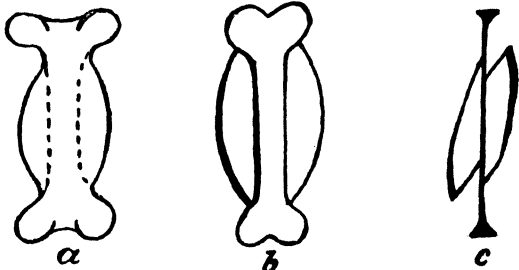


Fig. 22. a, b, c.
a. Das von mir in Z. d. V. f. V. K. 1902, S. 442, Tafel II, Fig. 15, aufgestellte Schema oder die Urform für die sogenannten Knaufgebäcke.
b. Die von Wilkinson (The Manners and Customs of the ancient Egyptians II, 28. 35, 458) als Opferfleischstück (tierisches Schienbein mit Fleisch) gedeutete altägyptische Zeichnung.
c. Die von Wilkinson (l. eod. II, 28, Anm. 1) in den Speiselisten der Grabkammern der 4. Dynastie häufig gefundene Hieroglyphe (vergrößert) »sut« = Knochen am Vorderbug des Rindes.



Fig. 24.
Steinbild auf dem Portale zu St. Zeno in Verona
(aus Krause, Juiskolond 228).

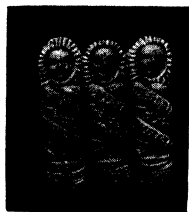


Fig. 27.
Zeilenkinder in der Fatsche,
Lebkuchen (München).



Fig. 26.
Mehlweißchen. Weibliche Figuren (Schlesien).



Fig. 28.
Kind in der Fatsche,
Lebkuchen (München).

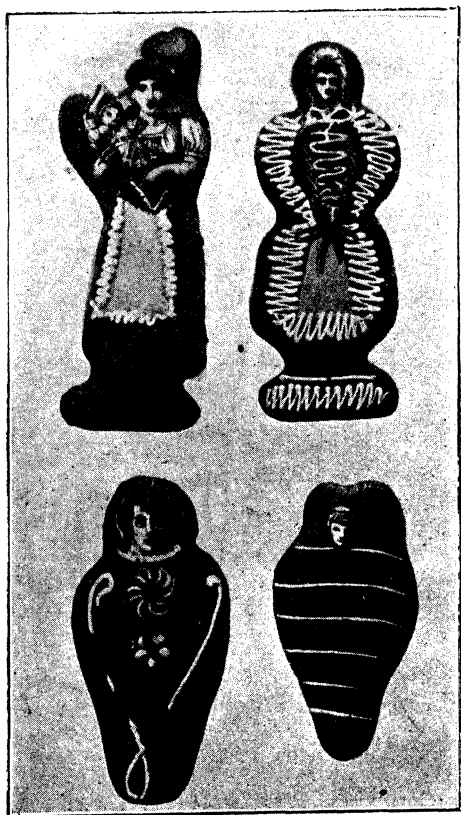


Fig. 29.
Kindersegen (Villach, Kärnten).

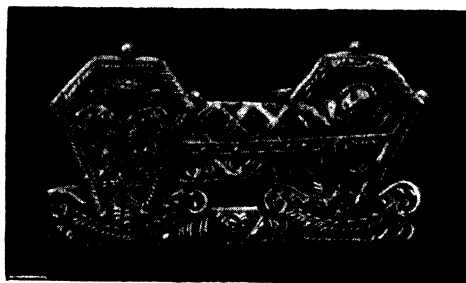


Fig. 30.
Wiegenkind, Marzipangebäck (München).



Fig. 31. Fatschenkinder, Lebkuchen (Hallein).



Fig. 32.
Wickelkind (Lüneburg).

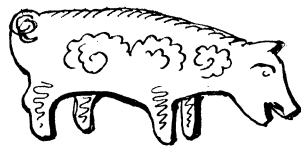


Fig. 38.
Schwein, Weihnachtsgebäck,
Stockholm, Braunkuchen mit
Zuckerguß.



Fig. 39.
Schwein, Julgris-Bröd (1600)
aus Rudbecks Atland. (nach
E. Hammarstedt).



Fig. 33.
Christkind im Wagen, Marzipangebäck (München).

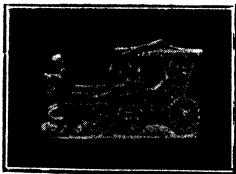


Fig. 34.
Kutsche, Lebkuchengebäck
(München).



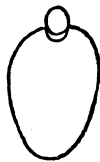
Fig. 36.
Deutsche Herzform.



36 a.



36 b.



36 c.

Herzformen für altägyptische Opferbilder
(nach Wilkinson, II, 458, 459, 460).

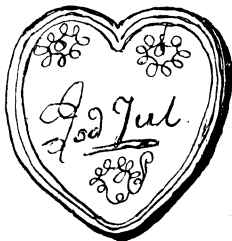


Fig. 37.
Herz, Weihnachtsgebäck, Braun-
kuchen mit Zuckerguß »God Jul«
(Stockholm).

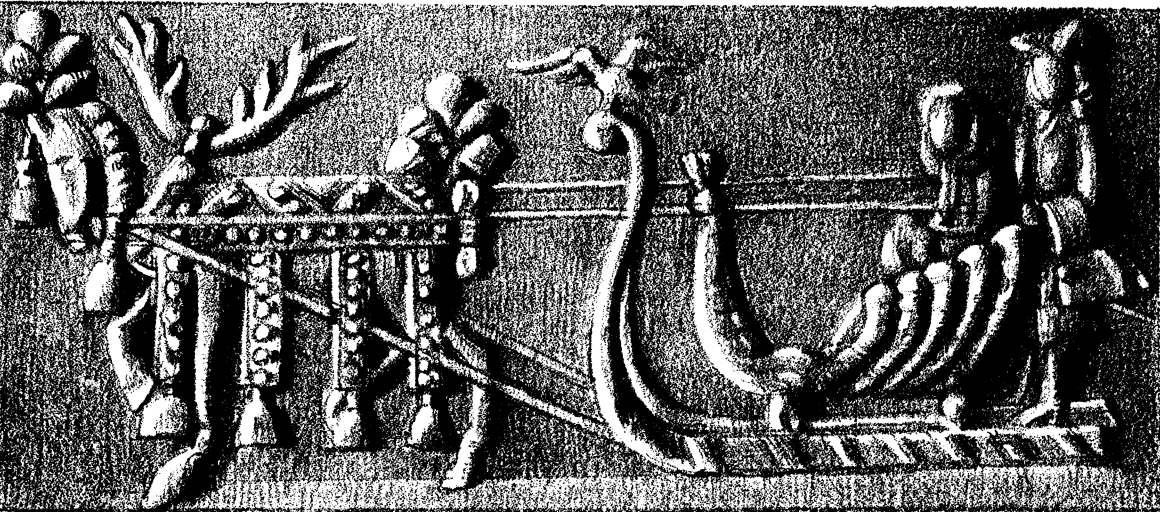


Fig. 35. Galaschlitten, Marzipanmodel (Kaufbeuren).

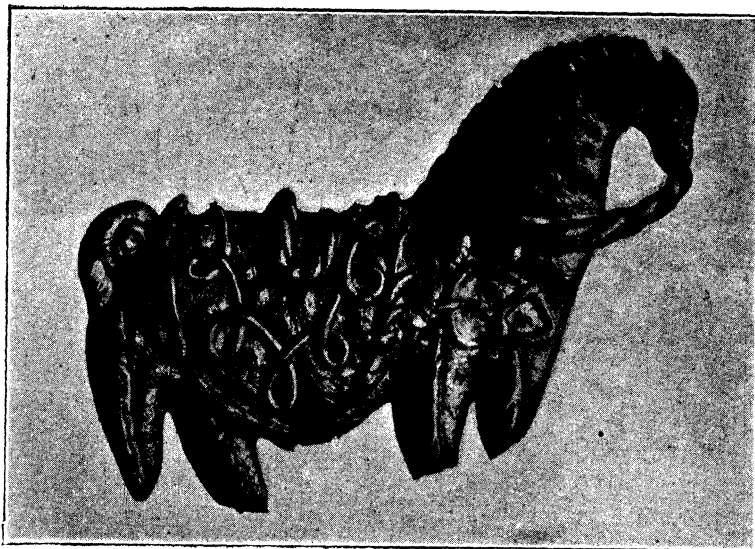


Fig. 40.

Gebackenes Roß aus Gossensaß.
Brezel, Hörnl und Hirschhörnl als Zierat tragend.

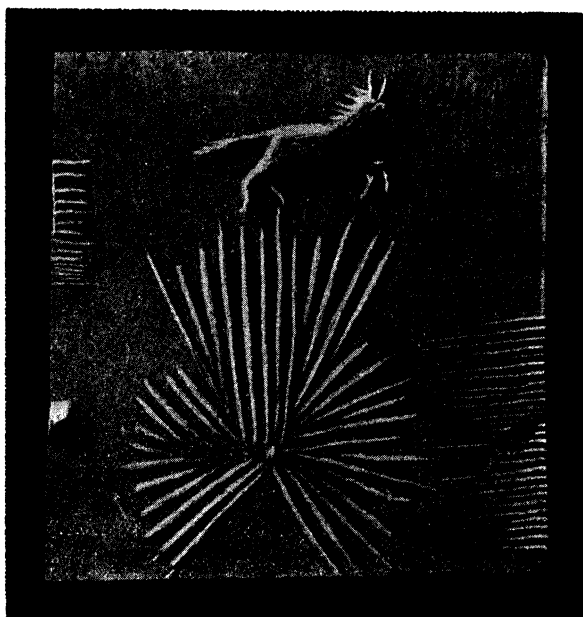


Fig. 41.

Über einem Strahlenkranze springendes Roß
(Sachsenroß ?)
aus dem Lüneburger Stadtmuseum.
Lebkuchenmodel.

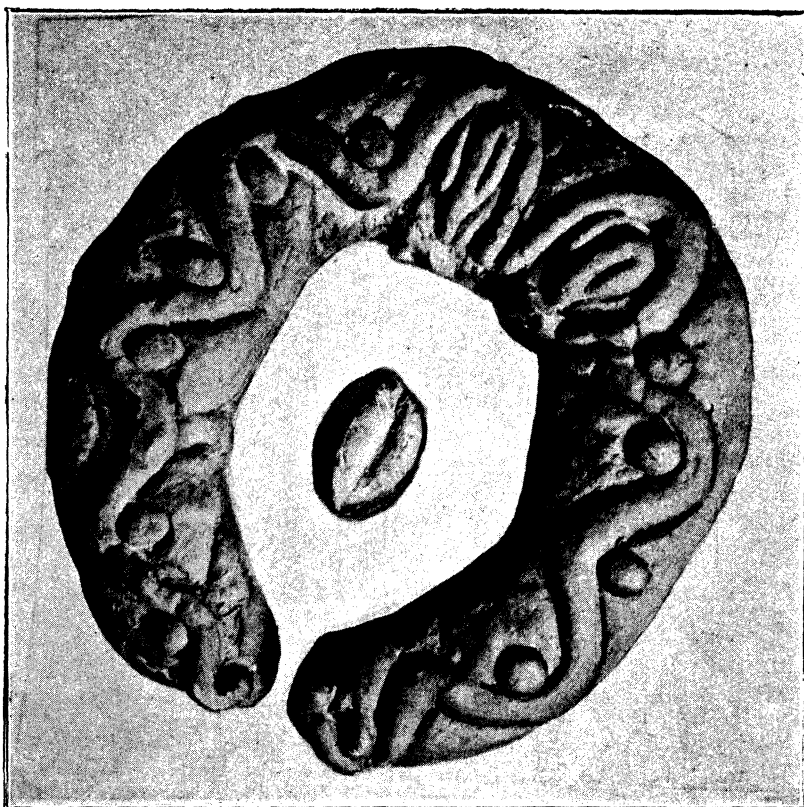


Fig. 42.

Hufeisen (sehr groß), Gebäck aus Frauenbreitungen (Werratal).
(Das mittlere Spaltwecklein zum Größenvergleich eingefügt.)



Fig. 43.

Lebkuchenmodel (1695) aus Tölz, Schlachtszene.

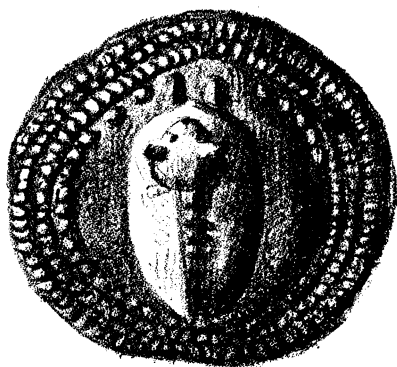


Fig. 44.

Schafböggli auf einem Opferteller aus Einsiedeln.



Fig. 45.

Julbock, Stockholm. Braunkuchen mit Zuckerguß, Weihnachtsgebäck.

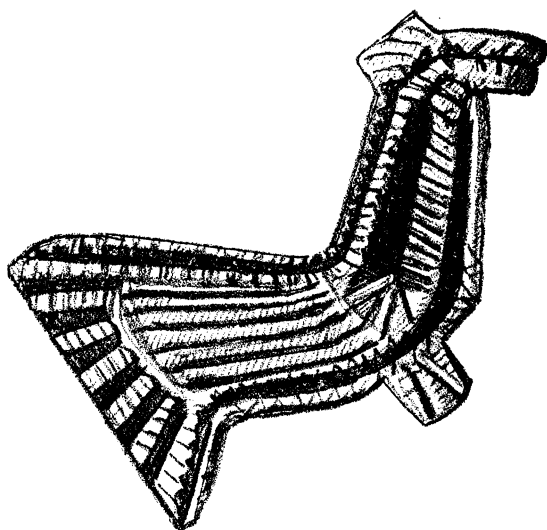


Fig. 46.

Julhenne, Brotstempel von Småland (Schweden)
(Nordisches Museum) (nach E. Hammarstedt).



Fig. 47.

Julbrot von Flistad in Westergothland
(nach E. Hammarstedt).

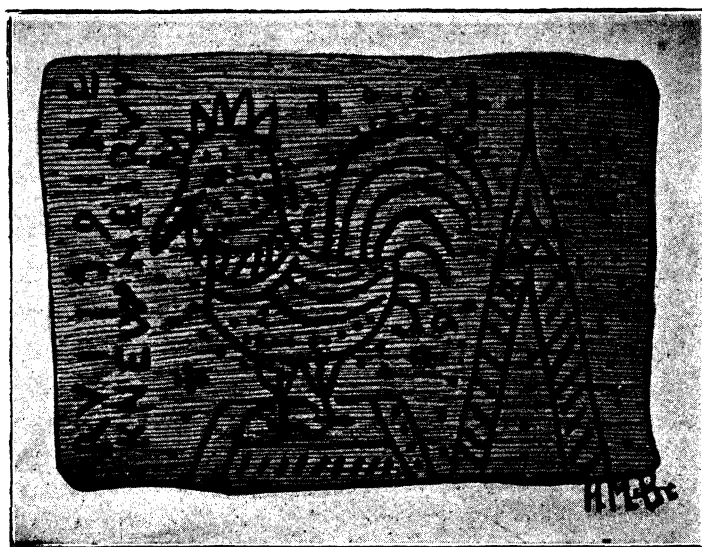


Fig. 48. Hahn auf dem Freithofe neben dem nordischen Glockenturme (1591), Waffelbackform.
(Lüneburger Stadtmuseum.) (Abbildung aus der Zeitschrift Niedersachsen IV, 1899, 23. S. 367.)

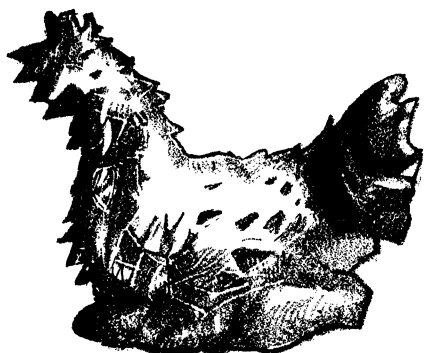


Fig. 49.

Julbrot, Julputte, Goldhenne aus Schwed.-Jämtland
(nach E. Hammarstedt).



Fig. 50.

Julbrot, Küchlein der Goldhenne aus Schwed.-Jämtland
(nach E. Hammarstedt).



Fig. 52.

Anisbrötla (Reichsadler), Straßburg.



Fig. 51.

Vogel (Handgebildbrot aus Reutte i. T.)

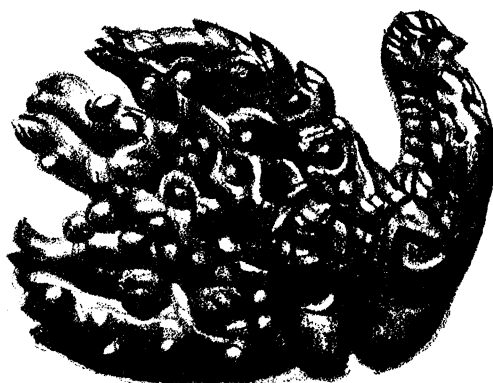


Fig. 53. Hennenbrot, gebackene Henne aus Gossensaß.
Die schneckenartig gerollten Gebilde stellen die Küchlein unter
den Flügeln vor.

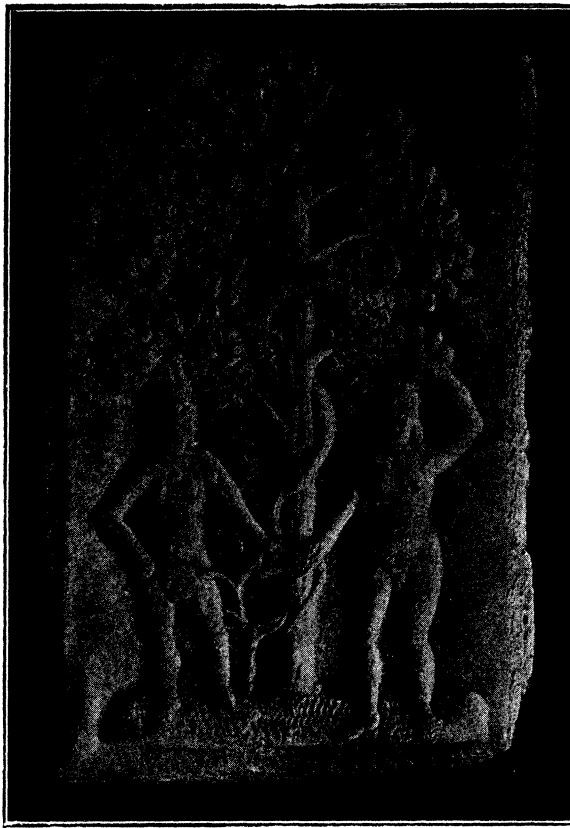


Fig. 54.

Anisbrötla (Straßburg).

Nach altchristlichem Vorbilde Adam und Eva unterm Feigenbaum.



Fig. 55.

Adam und Eva, Modelgebäck (Dinkelsbühl).

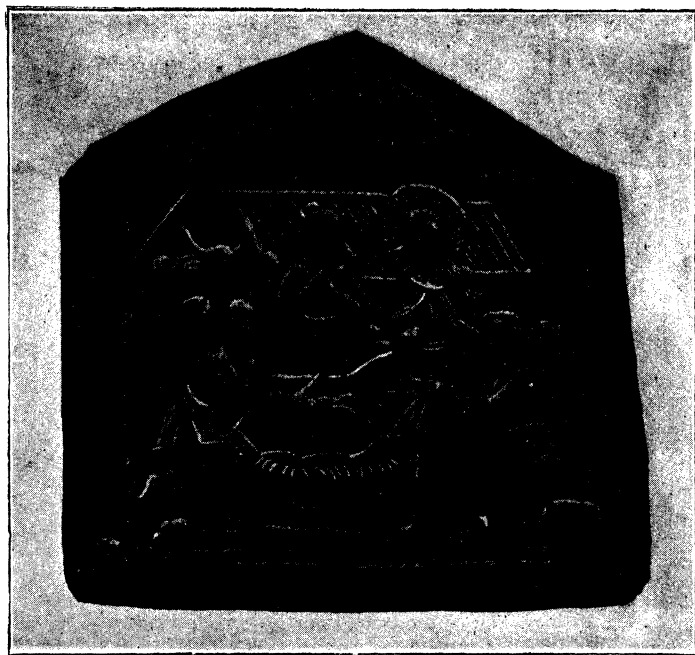


Fig. 56. Anisbrötla, Krippenszene (Straßburg).



Fig. 57.

Brotstempel aus Holz mit stilisiertem Kreuz aus Schwed.-Småland (Nordisches Museum) (nach E. Hammarstedt).



Fig. 58.

Julbrot in Kreuzform aus Rudbecks Atlandik (1600) (nach E. Hammarstedt).

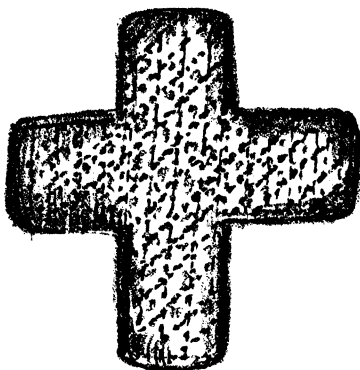


Fig. 59.

Julkrenz aus Schwed.-Småland (Nordisches Museum) (nach E. Hammarstedt).

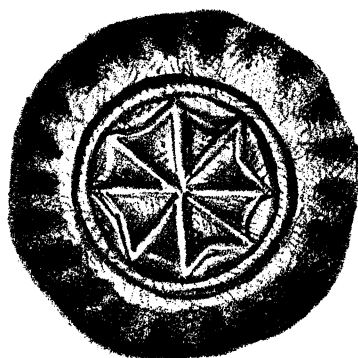


Fig. 60.

Julkrenz (Radkrenz), Stempelkuchen aus Schwed.-Småland (Nordisches Museum) (nach E. Hammarstedt).

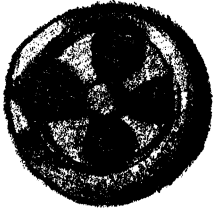
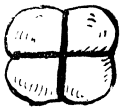


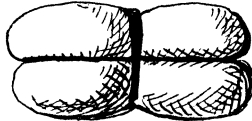
Fig. 61.
Julbrot mit Radkreuz
aus Rudbecks Atlandik (1600)
(nach E. Hammarstedt).



Reformationsbrot,
Tetzelmütze,
Pfaffenkappe.



Franzbrot (Lübeck),
Kreuzwecken (Marburg),
Katakombenbrot (Rom) 260 n. Chr.,
Kreuzersemmel (Bayern).



Stuttgarter Wecken (Ulm),
Torgauer Karfreitagsbrot,
Kreuzbrot (Lübeck).

Fig. 62.



Fig. 63.

Waffen (Pistole und Dolch),
Lebkuchenmodel (Tölz).

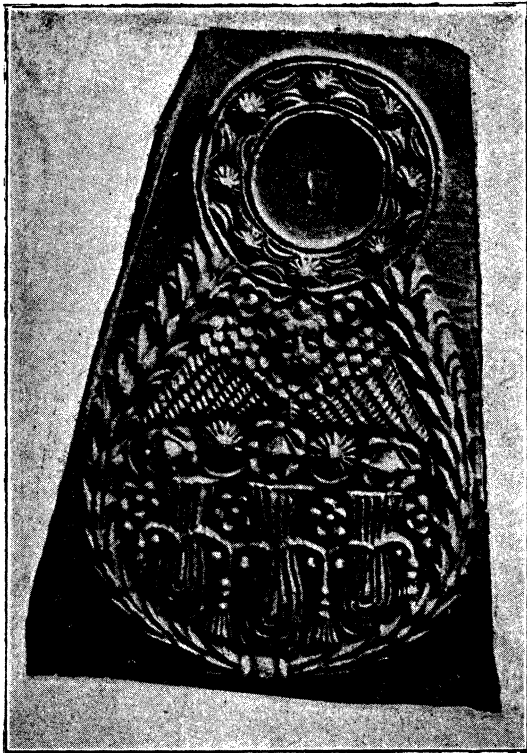


Fig. 64.

Geldtasche (Lebkuchen), stilisiert aus Blätterkranz und Ring;
unter einem Engel drei Lederbörsen mitsammen verbunden.



BOUND

FEB 11 1935

**UNIV. OF MICH.
LIBRARY**

UNIVERSITY OF MICHIGAN



3 9015 03584 9770

**DO NOT REMOVE
OR
MUTILATE CARD**

